



ENATE

VARIETALES DOS MIL TRECE
2013

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

VARIETALES DOS MIL TRECE
2013

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

NARIZ MUY EXPRESIVA CON NOTAS DE FRUTOS ROJOS, AROMAS ESPECIADOS Y BALSÁMICOS SOBRE UN FONDO DE PRALINÉ CEDIDO POR LA BARRICA. DE LARGO Y SEDUCTOR RECUERDO.

Variedades: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Syrah.

Vendimia: manual en cajas.

Fermentación: 28 °C.

Crianza y maloláctica: 18 meses en barrica nueva de roble francés.

Vino polifacético, fusión de las mejores uvas de nuestras fincas.

Original para Enate de Salvador Victoria

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITER, SISÄLTÄÄ SULFIITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETYTJE YRA SULFITAI.

EMBOTELLADO POR
VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.

SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN

R.E. Nº 7186-HU

www.enate.es

consorcio regulador de la denominación de origen

SOMONTANO

75cl e 15 %vol



ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Salvador Victoria.

PRESENTACIÓN

Botellas de 75 cl.

PREMIOS

Cosecha 2000

Trofeo Excellence: Les Citadelles du Vin, Burdeos (Francia).

Podio: Guía Peñín con 90 puntos

Cosecha 2001

Plata: Concurso Bacchus.

Plata: Concurso de Bruselas.

Cosecha 2002

Plata: Concurso Bacchus.

Vino excelente: Guía Wein Guide

Spanien, 91 puntos.

93 puntos: Guía Peñín.

VARIETALES DE UVA

Cabernet, Merlot, Tempranillo y Syrah.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

A un invierno con temperaturas no demasiado bajas y con una pluviometría de las más altas en los últimos años, le siguió la primavera más fría de las últimas décadas, con una temperatura media de 14 °C. La segunda quincena de mayo, muy lluviosa, retrasó la floración unas tres semanas. El mes de agosto, con una temperatura media de tan solo 23 °C, ralentizó todavía más la maduración de la uva retrasando el inicio de la vendimia del 2013 hasta el 10 de septiembre: la vendimia más tardía de la historia de Enate y del Somontano. Tanto retraso se compensó luego gracias a la ausencia de lluvias y a temperaturas más elevadas de lo habitual, lo que permitió que la vendimia se desarrollase de forma pausada y sin sobresaltos.

VINIFICACIÓN

Las uvas de cada variedad llegan a bodega con una calidad excelente. Cada variedad realiza la fermentación por separado en depósitos de acero inoxidable a 28 °C para el Cabernet y el Merlot y alrededor de 26 °C para el Tempranillo y Syrah. La fermentación maloláctica tiene lugar en barricas nuevas de roble francés, en las que realiza su crianza durante dieciocho meses.

EMBOTELLADO

Antes de su embotellado, el vino permanece durante un año en depósito para afinarse y pulir su estructura tánica. Se embotella en marzo de 2016.

CATA

Nariz intensa y muy expresiva en la que se entrelazan notas de frutos del bosque con aromas florales y especiados (pimentón, comino, orégano), sobre un fondo de toffee y praliné cedido por la barrica. El paso en boca es carnoso y amplio gracias a unos taninos nobles y maduros. Sabroso y fresco en el paladar, con una esférica estructura tánica. De largo y seductor recuerdo, con un envolvente y elegante final en el que vuelven a aparecer los matices tostados.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Este vino es el resultado de la fusión de las variedades más selectas que se cultivan en nuestros viñedos: en nariz se combinan magistralmente las notas florales del merlot, las de los frutos rojos del tempranillo, las especiadas y balsámicas del cabernet y las minerales y de fruta negra del syrah. Un vino elegante y lleno de matices.

SERVICIO

Servir entre 16-18 °C. Ideal con ahumados, asados y carnes rojas. El vino, al haber minimizado los tratamientos de filtración, puede presentar un sedimento de bitartratos. Este fenómeno es natural y constituye la garantía de que el vino no ha sido sometido a ningún tratamiento físico ni químico. Decantando suavemente la botella, el sedimento permanecerá en el fondo y no afectará a la degustación del vino.