



ENATE

CABERNET - CABERNET
2011

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

CABERNET - CABERNET
2011

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FRUTOS ROJOS ENVUELTOS EN UNA ATMÓSFERA BALSÁMICA Y ESPECIADA SOBRE UN FONDO TOSTADO Y CREMOSO. TANINOS UNTUOSOS EN UN PALADAR DENSO Y CARNOSO. FINAL LARGO Y ENVOLVENTE.

Variedad: Cabernet Sauvignon de Barraón y de Camino Colungo.

Vendimia: manual, seleccionada en cajas.

Fermentación: 24 °C.

Crianza: 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

La fusión de nuestros mejores viñedos de Cabernet aportan una nueva dimensión a un Cabernet moderno y adulador.

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ SULFITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETYJE YRA SULFITAI.

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

SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN

R.E.Nº 7186-HU

www.enate.es

consejo regulador de la denominación de origen
SOMONTANO

75cl e 14,5% vol



Original para Enate de Erwin Bechtold

ÉTIQUETTE

Peinture originale pour ENATE de
Erwin Bechtold.

PRÉSENTATION

Bouteilles de 75 cl.

RECOMPENSES

Récolte 2010

Or: Concours Mondial de Bruxelles.

Or: Selection Mondiales des Vins,
Canada.

Or: Mundus Vini, Allemagne.

TOP 100 WINES OF THE WORLD 2015,

World Association of Wine Writers
and Journalists.

Récolte 2011

Argent: Concours Mondial Bruxelles.

CÉPAGE

Cabernet d'une sélection de vignobles de nos propriétés d'Enate, de Salas Bajas et d'Alcanetos.

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Un printemps plus chaud et moins pluvieux que la normale a fait mûrir avec deux mois d'avance le raisin de la récolte 2011. Toutefois, la seconde quinzaine de juillet et les dix premiers jours d'août ont été plus frais et ont ralenti la maturation du raisin. Après l'enregistrement de températures élevées pendant le troisième week-end d'août, le coup d'envoi des vendanges a été donné le 18 août.

VINIFICATION

Un printemps plus chaud et moins pluvieux que la normale a fait mûrir avec deux mois d'avance le raisin de la récolte 2011. Toutefois, la seconde quinzaine de juillet et les dix premiers jours d'août ont été plus frais et ont ralenti la maturation du raisin. Après l'enregistrement de températures élevées pendant le troisième week-end d'août, le coup d'envoi des vendanges a été donné le 18 août.

La fermentation s'est effectuée dans des cuves en acier inoxydable à 24 °C et la macération pelliculaire a eu une durée de trois semaines. Le vin a ensuite été mis en fûts neufs de chêne français afin de réaliser la fermentation malolactique pendant 18 mois. Puis, stabilisation en cuve jusqu'à sa mise en bouteille.

MISE EN BOUTEILLE

Mars 2014.

DÉGUSTATION

Nez très expressif et intense où les fruits noirs sont enveloppés d'une texture fraîchement liqueureuse. S'y mêlent des notes balsamiques, phénoliques et épicées du cabernet avec des touches grillées, crémeuses et de cacao qu'apporte le fût neuf. Palais intense, charnu, aux tannins mûrs et onctueux qui présagent d'une excellente aptitude au vieillissement en bouteille. Fin de bouche longue, enveloppante et très prolongée.

IMPRESSIONS DU CHEF DE CAVE

Ce vin est issu de la fusion des meilleurs Cabernets de nos vignes. Sa touche à la fois sérieuse et atlantique se combine avec son caractère plus méditerranéen, gourmand et flatteur, ce qui confirme l'idée que le Somontano abrite de grands Cabernets, élégants et touchants.

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Servir entre 16 et 18 °C. Idéal avec les mets fumés, les plats en sauce et les viandes rouges. Le vin, du fait du peu de traitements de filtration, peut présenter des cristaux de bitartrate. Ce phénomène est naturel et la garantie que le vin n'a été soumis à aucun traitement physique ou chimique. En décantant doucement la bouteille, le sédiment restera au fond et ne nuira pas à la dégustation du vin.