



ENATE

CABERNET SAUVIGNON - MERLOT
2015

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

CABERNET SAUVIGNON - MERLOT
2015

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FRUTILLOS DEL BOSQUE Y ATISBOS DE PIMIENTA
EN NARIZ. PALADAR SUAVE Y ATERCIOPELADO
SOBRE UN MULLIDO COLCHÓN TÁNICO.

Variedad: Cabernet - Merlot.

Fermentación: 24 °C.

Crianza: 6 meses en barrica de roble.

Vino de carácter cosmopolita y fácil de beber

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE,
CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ
SULFITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETYJEYRA SULFITAL.

EMBOTELLADO POR
VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.
SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN
R.E. Nº 7186-HU
www.enate.es

Original para Enate de Carrera Bleuca

75cl e14,5% vol

SOMONTANO



ÉTIQUETTE

Peinture originale pour ENATE de
Alberto Carrera Bleuca.

PRÉSENTATION

Bouteilles de 50 cl et de 75 cl.

RECOMPENSES

Récolte 2001

Bronze: Wine Challenge, Vietnam.

Récolte 2002

Bronze: Estonian Wine Challenge.

Bronze: Internacional Wine Challenge.

Récolte 2004

Bronze: Estonian Wine Challenge.

Récolte 2007

Argent: Mundus Vini, Allemagne.

Récolte 2010

Or: Berliner Wein Trophy, Allemagne.

Récolte 2011

Or: Mundus Vini, Allemagne.

Récolte 2012

Argent: Monde Selection, Belgique.

CÉPAGES

Cabernet Sauvignon et Merlot.

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Suite à un hiver plutôt sec, a succédé le printemps le plus chaud et le moins pluvieux depuis 2006, avec notamment un mois de mai enregistrant les températures les plus chaudes de l'histoire de notre pays. La floraison a commencé une à deux semaines plus tôt que les années précédentes et le rythme de croissance végétative a été plus rapide qu'à l'habitude. Malgré tout, le mois de juin a apporté des pluies salvatrices pour le vignoble. Les précipitations se sont poursuivies pendant le mois de juillet accompagnées des températures les plus importantes jamais enregistrées en Aragon depuis la naissance des statistiques climatiques. Alors que tous les indicateurs nous orientaient, a priori, vers une vendange incroyablement tôt, l'orage exceptionnel du 31 juillet (74mm) a changé radicalement le profil hydrique de ce millésime et a fini par fixer le début des vendanges au 11 août pour les parcelles les plus avancées. Ensuite, le rythme s'est accentué le 24 août, profitant d'une fin de mois ensoleillée et de températures douces, idéales pour la maturation progressive du raisin. Septembre a été sec avec des températures assez modérées, ce qui a prolongé les vendanges jusqu'au 22. Le millésime 2015 sera celui d'une récolte à la personnalité marquée, au caractère bien trempé et d'une très belle facture.

VINIFICATION

Le raisin est arrivé à la cave en parfait état sanitaire. Il est ensuite passé dans le fouloir-égrappoir puis a été déposé en cuve d'acier inoxydable. Les moûts de chaque cépage ont fermenté séparément à 24 °C. Après la fermentation malolactique, le vin est resté en fûts de chêne français et américain de 225 litres pendant six mois, temps nécessaire pour lui donner une touche d'élégance.

MISE EN BOUTEILLE

Avril 2017.

DÉGUSTATION

Couleur cerise claire. Un nez séduisant et complexe de fruits des bois (groseille, mûre) avec d'élégantes nuances florales (violette) et une pointe de poivre, de vanille et de sous-bois. Palais doux et rond, sur des tanins moelleux, donnant lieu à une fin de bouche savoureuse, avec des notes torréfiées. Une acidité équilibrée qui permettra son vieillissement en bouteille au long des cinq prochaines années.