



ENATE

MERLOT - MERLOT
2013

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

MERLOT - MERLOT
2013

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

NARIZ COMPLEJA DE OREJONES, VIOLETA, ENCURTIDOS Y TORREFACTO. PALADAR CONTUNDENTE TAPIZADO CON TANINOS DE IMPECABLE FACTURA.

Variedad: 100% Merlot.
Vendimia: manual.
Fermentación: 28 °C.
Crianza y maloláctica: 13 meses en barrica nueva de roble francés.
Vino que derrocha exuberancia y que va directo a los sentidos.

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFJETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ SULFITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETÝJE 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

Denominación de origen protegida de la transformación de vinos

SOMONTANO

75cl e 15% vol



Original para Enate de Frederic Amat

ÉTIQUETTE

Peinture originale pour ENATE de
Frederic Amat.

PRÉSENTATION

Bouteilles de 75 cl.

RÉCOMPENSES

Récolte 2000

Meilleur vin Rouge d'Élevage: Guide de
vins Gourmet.

Podium: Guía Peñin, 94 points.

Récolte 2001

Argent: Prix Decanter, Royaume-Uni.

Or: Sélections Mondiales des Vins",
Montréal (Canada)

Or: Concours Mundus Vini, Allemagne.

Récolte 2002

Argent: Concours mondial Bruxelles.

Récolte 2005

Argent: Mondial de Merlot, Suisse.

Argent: 1^{er} Challenge to the Best Spanish
wines for Asia, Hong Kong.

Récolte 2006

Or: La Sélection, Allemagne.

Récolte 2007

Bronze: Challenge International du Vin,
France.

Or: Sélections Mondiales des Vins,
Canada.

Or: Sélections Mondiales des Vins,
Canada.

Récolte 2008

Argent: Mondial du Merlot 2012, Suisse.

Récolte 2009

Argent: Mondial du Merlot, La Suisse.

Or: Sélections Mondiales des Vins,
Canada.

CÉPAGE

Merlot

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Un hiver atypique: venteux, sans neige, des températures assez douces et une pluviométrie parmi les plus hautes de ces dernières années. Un printemps très pluvieux dans un premier temps, et un été frais, avec de fréquents orages le soir, ont retardé les vendanges 2013 de trois semaines pour débiter le 10 septembre. Les vendanges les plus tardives d'ENATE et du Somontano.

VINIFICATION

La fermentation a été réalisée à 28°C et la macération avec les peaux s'est faite sur un mois. Le vin a ensuite été élevé en fûts neufs de chêne français afin de mener à bien la fermentation malolactique et y est resté pendant 13 mois. Stabilisation ultérieure en cuve jusqu'à la mise en bouteille.

MISE EN BOUTEILLE

Juin 2016.

DÉGUSTATION

Vin très sérieux, parfait représentant de la gamme de Merlot-Merlot d'ENATE. Il présente un éventail aromatique large et complexe où se combinent harmonieusement les notes de fruits rouges, les notes balsamiques et épicées (eucalyptus, clou de girofle) avec les arômes caractéristiques d'abricots secs et des nuances de cacao et de notes torréfiées qu'apporte le fût. Son palais est large, charnu et est tapissé de doux tanins à la texture irréprochable. La fin de bouche est très longue et apporte des touches d'encre chinoise et de cuir.

IMPRESSIONS DU CHEF DE CAVE

Nous sommes en présence d'un vin exubérant et qui éveille immédiatement les sens. La force de son nom fait écho à la puissance qu'il dégage progressivement en bouche. Sans aucun doute, le vin qui nous a permis de devenir adultes en tant que producteurs de vin rouge.

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

A déguster à 16-18 °C, le Merlot-Merlot peut ainsi rehausser les gibiers, les plats en sauce et les viandes fumées. Ce vin peut éventuellement laisser apparaître un dépôt de bitartrates.