



ENATE

ROSADO
CABERNET SAUVIGNON
2017

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

ROSADO
CABERNET SAUVIGNON
2017

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

AROMA INTENSO Y MUY AFRUTADO EN EL QUE RESALTAN LOS AROMAS DE ARÁNDANOS Y FRAMBUESAS, EN BOCA PRESENTA UN ATAQUE CARNOSO Y PLENO. ES FRESCO Y ÁGIL. MUY PERSISTENTE.

Variedad: Cabernet Sauvignon.

Fermentación: 16 °C.

Un vino con alma de blanco y cuerpo de tinto.

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

EMBOTELLADO POR
VINEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.
SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN
R.E.N° 7186-HU
www.enate.es

consorci registrat de les denominacions de origen
SOMONTANO

75cl e 14% vol



Original para Enate de Victor Mira

ÉTIQUETTE

Peinture originale pour ENATE de
Victor Mira.

PRÉSENTATION

Bouteilles de 75 cl.

RÉCOMPENSES

Récolte 2003

Argent: Concours Wine Challenge.
Meilleur Rosé: Guide de Vins Gourmet.

Récolte 2004

Élu comme l'un des dix vins « découverte
» à l'occasion de la Foire Internationale
des Vins VINEXPO (France).

Récolte 2005

Argent: Concours Vinalies
Internationales, France.
Bronze: Decanter World Wine Awards,
Royaume-Uni.

Bronze: Estonian Wine Challenge.

Récolte 2008

Or: La Sélection, Allemagne.
Argent: Mundus Vini, Allemagne.

Récolte 2009

Argent: Mundus Vini, Allemagne.

Récolte 2010

Or: Berliner Wein Trophy, Allemagne.
Or: La Sélection, Allemagne.

Bronze: Foire Internationale du Vin «
Wine Days », Lituanie.

Or: Sélections Mondiales des Vins,
Canada.

Récolte 2012

Argent: Concours Internacional des
Rosés du Monde, Cannes, France.

Or: Sélections Mondiales des Vins,
Canada.

Argent: Concours International, Prix
CINVE, Espagne.

Récolte 2014

Tableau d'honneur, Guide "Vino
Cotidiano", Espagne.

Récolte 2015

Argent: Mondial du Rosé.

CÉPAGE

Cabernet Sauvignon.

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Après un début d'année pluvieux et avec des températures typiques de cette période, le printemps nous salue dans la nuit du 24 au 25 mars avec de surprenantes chutes de neige qui provoquent dans le Somontano des coupures d'électricité et des problèmes sur les routes. Le mois d'avril, en revanche, arrive avec des températures plus élevées que la moyenne, frôlant parfois les 30°C. Cependant, à la fin du mois, une vague de froid provoque une importante baisse des températures et les fortes gelées de la nuit du 28 avril affectent certains vignobles des variétés les plus précoces.

Après des mois de mai et juin plus chauds et secs qui favorisent le développement végétatif, juillet s'annonce assez frais. En août, une vague d'air chaud s'étend sur la péninsule ibérique et une partie de l'Europe, ce qui accélère la maturation du raisin et permet de commencer les vendanges le 9 août avec le Chardonnay de notre parcelle 234. Un millésime aux rendements faibles, mais d'une qualité extraordinaire qui se termine le 21 septembre.

Les vendanges de 2017 resteront associées, au niveau mondial, à un millésime avec une production très en baisse en raison d'un manque général d'eau et des dommages provoqués par des gelées printanières.

VINIFICATION

Les raisins, sont vendangés au petit matin, puis une fois en cave, ils restent en macération pelliculaire jusqu'à la saignée du moût rosé. Une fois les matières solides éliminées par débouillage statique à 8 °C, le moût clarifié est alors fermenté sous l'action des levures sélectionnées du type *Saccharomyces Cerevisiae* dans des cuves inox à température contrôlée (16 °C). Après la fermentation, le vin est clarifié à la bentonite et stabilisé à -5 °C pour éliminer l'excès de bitartrate de potassium.

MISE EN BOUTEILLE

Novembre 2017.

DÉGUSTATION

Le Cabernet Sauvignon, cultivé avec soin sur les vignobles d'ENATE jusqu'à atteindre la maturité optimale, a développé tout son potentiel dans ce vin monovariétal au nez intense, très fruité, où prédominent les arômes de myrtille, de framboise et de poivron. En bouche, il présente une attaque charnue et pleine. Son acidité équilibrée en fait un vin agile et vivant. Son évolution en bouche est splendide, avec un final long et savoureux où se distinguent les arômes variétaux.

IMPRESSIONS DU CHEF DE CAVE

Il s'agit d'un vin avec une âme de blanc et un corps de rouge, créé pour jouer et gagner la ligue des champions.

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Dégusté entre 8 et 10 °C, l'ENATE Rosé rehausse les plats de pâtes, de volailles à la sauce groseilles, les soufflés, etc.