



MPK

# ENATE

SYRAH - SHIRAZ  
2013

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# ENATE

SYRAH - SHIRAZ  
2013

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DESFILE DE FRUTILLOS ROJOS Y FLORES SOBRE UN FONDO DE VAINILLA. PALADAR CARNOSO CON NOBLES Y ATERCIOPELADOS TANINOS.

Variedades: Syrah de Cregenzán y Shiraz de Alcanetos.

Vendimia: manual. Fermentación: 26 °C.

Crianza: 16 meses en barricas nuevas.

La uva del Ródano encierra en la botella el terroir más auténtico de ENATE.

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

Original para Enate de Manuel Rivera

señala origen de la denominación de origen

SOMONTANO

75cl e 15% vol



## ÉTIQUETTE

Peinture originale pour ENATE de Manuel Rivera.

## PRÉSENTATION

Bouteilles de 75 cl

## RÉCOMPENSES

Récolte 2005

Argent: Syrah du Monde, France.

Récolte 2006

Argent: Sélections Mondiales des Vins, Canada.

Argent: International Wine & Sp. Competition, Royaume-Uni.

Or: Sélections Mondiales des Vins, Canada.

Récolte 2007

Argent: Syrah du Monde, France.

Argent: Sélections Mondiales des Vins, Canada.

Or: Challenge International du Vin, France.

Or: Sélections Mondiales des Vins, Canada.

Récolte 2009

Argent: Sélections Mondiales des Vins, Canada.

Argent: Syrah du Monde, France.

## CÉPAGES

La Syrah est issue de notre vignoble de Cregenzán et la Shiraz de la vallée d'Alcanetos.

## 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

Le moût a fermenté à 26°C dans de petites cuves en acier inoxydable. Le vin a ensuite été placé en fût neuf de chêne européen et américain afin qu'il puisse réaliser sa fermentation malolactique et y est resté pendant 16 mois pour son vieillissement jusqu'à sa mise en bouteille.

## MISE EN BOUTEILLE

Juin 2016.

## DÉGUSTATION

Couleur rouge cerise, très intense. Défilé de baies rouges, fleurs bleues et olives sur un fond de notes lactiques et de vanille. Palais voluptueux, aux tanins nobles et veloutés. Très long en bouche.

## IMPRESSIONS DU CHEF DE CAVE

Le raisin du Rhône a d'abord voyagé en Australie et s'implante aujourd'hui dans la gamme des cépages du Somontano pour renfermer le terroir le plus authentique d'ENATE.

## SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Ce vin peut présenter un dépôt de bitartrates. Ce phénomène est naturel et est la garantie que

le vin n'a été soumis à aucun traitement physique ou chimique. En le décantant doucement, le sédiment restera au fond et ne nuira pas à la dégustation du vin. Servi à 16-18°C, il dégage tout son parfum et sa complexité.