



ENATE

TAPAS

TEMPRANILLO  
2017

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

TAPAS  
2017

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

*live!*

RICO EN Matices con presencia de frutas rojas (MORAS, CEREZAS) JUNTO A NOTAS DE CARAMELO DE FRESA Y REGALIZ. TANINOS SABROSOS FUNDIDOS CON UNA FRESCA ACIDEZ QUE LE PROPORCIONAN UNA TEXTURA SUAVE Y REDONDA. FINAL CREMOSO Y LÁCTICO.

Variedades: básicamente Tempranillo con un pequeño porcentaje de Merlot y Cabernet. *live!*

Un vino expresivo, versátil y de amplio juego gastronómico. Lleno de juventud refrescante. *live!*

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ SULFIITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETYJE YRA SULFITAI *live!*

VINEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGON, S.A.  
SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN

R.E.Nº 7186-HU

[www.enate.es](http://www.enate.es)



asociado representativo de la denominación de origen  
SOMONTANO

75cl e 14,5% vol



Original para Enate de Dani García-Nieto

#### ÉTIQUETTE

Peinture originale pour ENATE de Dani García Nieto.

#### PRÉSENTATION

Bouteilles de 75cl.

#### RÉCOMPENSES

Récolte 2009

Or: Interwine, Guangzhou, Chine.

Or: Berliner Wein Trophy, Allemagne.

Récolte 2010

Argent: La Sélection, Allemagne.

Meilleur: rouge jeune, Guide des Vins

Gourmet.

Récolte 2011

Argent: Concours Mondial de Bruxelles.

Argent: International Wine Challenge.

Or: Berliner Wine Trophy, Allemagne

Or: Daejeon Wine Trophy, Corée du Sud.

Récolte 2015

Or: Concours des Vins Sub30, Espagne.

#### CÉPAGES

Pour l'essentiel, Tempranillo avec un petit pourcentage de Merlot et de 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

Le raisin est égrappé, puis légèrement pressé. Le moût fermente à 24°C dans des cuves en acier inoxydable. Après la fermentation malolactique, le vin est clarifié et stabilisé en préservant toute sa jeunesse et son caractère fruité.

#### MISE EN BOUTEILLE

Mars 2018.

#### DÉGUSTATION

Riche en nuances, avec une présence de fruits rouges (mûres, cerises) et de notes de caramel de fraise et de réglisse. Tanins savoureux se fondant dans une fraîche acidité qui lui procurent une texture douce et ronde. Finale crémeuse et lactique.

#### IMPRESSIONS DU CHEF DE CAVE

Un vin expressif, versatile, et se mariant avec un large éventail de gastronomies. D'une jeunesse rafraîchissante.

#### SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

En raison de sa jeunesse, il est préférable de servir le vin légèrement frais, autour de 14°C. C'est l'accompagnement idéal pour les brochettes et les tapas, comme les croquettes de morue, le boudin ou le riz noir valencien, ce qui ne l'empêche pas de rehausser les poissons à l'escabèche ou les plats de pâtes.