



ENATE

UNO' 2009
TINTO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

UNO' 2009
TINTO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

AROMA INTENSO Y MUY PROFUNDO DE FRUTA ROJA FRESCA (ARÁNDANOS, GROSELLAS) SOBRE UNA ELEGANTE SINFONÍA DE AROMAS MINERALES Y AHUMADOS. PALADAR PLETÓRICO DE CARNOSIDAD, DE GRAN VOLUMEN, MUY SERIO.

Variedades: Syrah y Cabernet Sauvignon (60:40).

Vendimia: manual, en cajas.

Fermentación: a 28 °C en pequeños depósitos de 2.000 kg, en los que se sumerge el sombrero regularmente sin ningún bombeo.

Maloláctica y crianza durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés de grano muy fino.

El tinto de más entidad de ENATE, la flor de la flor, con un magnífico potencial de envejecimiento en botella.

Contiene Sulfitos. Bevat sulfieten. Enthält Sulfite. Contains sulphites. Innehåller sulfiter. Sisältää sulfittejä. Innehåller sulfiter. Sudétyje yra sulfítai.

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

consejo regulador de la denominación de origen
SOMONTANO



75 cl e 15% vol



ÉTIQUETTE

Peinture originale pour ENATE de
Erwin Bechtold.

PRÉSENTATION

Bouteilles de 75 cl.

RECOMPENSES

Récolte 2005

Or: La Sélection, Allemagne.
Argent: Challenge International du Vin,
Bourg (France).

CÉPAGES

Cabernet Sauvignon, Merlot et 20% Syrah. Vendages manuelles, en cagettes de 15 Kg.

VINIFICATION

Après un été relativement sec, les vendanges ont débuté le 17 août avec le Chardonnay. Les deux cépages, Syrah et Cabernet Sauvignon, proviennent de deux de nos meilleures parcelles, Las Escaleras et Los Cadiellos. Celles-ci sont travaillées différemment tout au long de l'année afin d'obtenir un raisin de très haute qualité.

Les deux variétés ont été récoltées à leur niveau de maturité optimal et dans un état sanitaire extraordinaire. Le Syrah est entré en cave a été vendangé le 31 août tandis que le Cabernet Sauvignon l'a été 8 jours plus tard.

Après deux processus de sélection, seuls les meilleurs grains ont été placés dans de petites cuves en acier inoxydable, lesquelles étaient équipées d'un plateau automatique qui nous a permis de presser au maximum ce que chacun des deux cépages est en mesure d'apporter à notre vin. De plus, dans le but d'extraire le jus le plus coloré et les premiers arômes, nous effectuons avant fermentation, une macération à froid. Au bout de trois jours, nous laissons monter la température et, une fois que la fermentation a débuté, nous réglons la température à 28°C. La macération avec le marc ont une durée d'un mois.

MALOLACTIQUE ET VIEILLISSEMENT

Les vins ont été placés directement en fûts neufs de chêne français au grain extrafin. S'y effectue la fermentation malolactique, puis le vin reste en contact avec les lies fines pendant 20 mois, ce qui favorise la libération des polysaccharides des parois cellulaires qui augmente, en bouche, le caractère charnu et voluptueux du vin.

CLARIFICATION

En raison de la singularité et du caractère exclusif de ce vin et pour ne pas le dénaturer, nous effectuons une seule sédimentation naturelle. C'est pourquoi, peuvent apparaître quelques dépôts de bitartrates au fond de la bouteille.

MISE EN BOUTEILLE

Le 12 avril 2011, en bouteille spéciale de Bourgogne de couleur brune.

IMPRESSIONS DU CHEF DE CAVE

Il s'agit du vin ENATE le plus entier et le plus exclusif. Le procédé de sélection explique que nous n'en produisons qu'en petites quantités et que les millésimes où l'on parvient à obtenir un vin si élégant et intense soient si rares.

DÉGUSTATION

Arôme intense et très profond de fruits rouges (myrtilles, groseilles) sur un accord élégant d'arômes minéraux, fumés, épicés et phénoliques qui rappellent l'encre chinoise, le chocolat, la vanille, etc. Palais très charnu, de grande voluptuosité, très intense. Un vin puissant et élégant à la fois pour lequel nous pouvons espérer un magnifique potentiel de vieillissement en bouteille.