



ENATE

VARIETALES DOS MIL TRECE
2013

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

VARIETALES DOS MIL DOCE
2013

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

NARIZ MUY EXPRESIVA CON NOTAS DE FRUTOS ROJOS, AROMAS ESPECIADOS Y BALSÁMICOS SOBRE UN FONDO DE PRALINÉ CEDIDO POR LA BARRICA. DE LARGO Y SEDUCTOR RECUERDO.

Variedades: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Syrah.

Vendimia: manual en cajas.

Fermentación: 28 °C.

Crianza y maloláctica: 18 meses en barrica nueva de roble francés.

Vino polifacético, fusión de las mejores uvas de nuestras fincas.

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

EMBOTELLADO 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

75cl e 15%vol



Original para Enate de Salvador Victoria

ÉTIQUETTE

Peinture originale pour ENATE de Salvador Victoria.

PRÉSENTATION

Bouteilles de 75 cl.

RÉCOMPENSES

Récolte 2000

Trophée Excellence: Les Citadelles du Vin, Bordeaux (France).

Podium: Guía Peñín, 90 points.

Récolte 2001

Argent: Concours Bacchus.

Argent: Concours de Bruxelles.

Récolte 2002

Argent: Concours Bacchus.

Vin excellent: Wein Guide Spanien, 91 pt. 93 points: Guía Peñín.

CÉPAGES

Cabernet, Merlot, Tempranillo et Syrah.

Après un hiver avec des températures pas trop basses et une pluviométrie des plus élevées de ces dernières années, s'en est suivi le printemps le plus froid de ces dernières décennies, avec une température moyenne de 14 °C. La seconde quinzaine de mai, très pluvieuse, a retardé la floraison d'environ trois semaines. Le mois d'août, avec une température moyenne de 23 °C seulement, a ralenti encore davantage la maturation du raisin et a retardé les vendanges de 2013 jusqu'au 10 septembre: les vendanges les plus tardives de l'histoire d'Enate et du Somontano. Un tel retard a ensuite été compensé grâce à l'absence de pluies et à des températures plus élevées que la normale, ce qui a permis de réaliser les vendanges sereinement et sans accrocs.

VINIFICATION

Les raisins de chaque variété arrivent à la cave avec une qualité excellente. Chaque variété réalise la fermentation séparément dans des cuves en acier inoxydable à 28 °C pour le Cabernet et le Merlot, et aux alentours de 26 °C pour le Tempranillo et le Syrah. La fermentation malolactique est réalisée dans des fûts en chêne français neufs, dans lesquels est effectué leur élevage pendant dix-huit mois.

MISE EN BOUTEILLE

Avant la mise en bouteille, le vin reste un an dans un réservoir pour affiner et améliorer sa structure tannique. Mis en bouteille en Mars 2016.

DÉGUSTATION

Nez intense et très expressif où s'entremêlent des notes de fruits rouges à des arômes floraux et épicés (paprika, cumin, origan), sur un fond de toffee et de praliné conféré par le fût. Le passage en bouche est charnu et ample grâce à des tanins nobles et mûrs. Savoureux et frais au palais, avec une structure tannique ronde. Des réminiscences longues et séductrices, avec une enveloppante et élégante finale où ressurgissent les nuances grillées.

IMPRESSIONS DU CHEF DE CAVE

Ce vin est le résultat de la fusion des variétés les plus selectes cultivées dans nos vignobles: un nez où s'allient magistralement les notes florales du Merlot, les notes des fruits rouges du Tempranillo, les notes épicées et balsamiques du Cabernet et les notes minérales et de fruits noirs du Syrah. Un vin élégant et gorgé de nuances.

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Servir entre 16-18 °C. Idéal en accompagnement de plats fumés, rôtis et de viandes rouges. Les traitements de filtration ayant été minimisés, le vin peut présenter un sédiment de bitartrates. Ce phénomène est naturel et constitue la garantie que le vin n'a été soumis à aucun traitement physique ou chimique. En décantant la bouteille en douceur, le sédiment reste au fond et n'affecte pas la dégustation du vin.