



ENATE

TAPAS

TEMPRANILLO
2018

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

TAPAS
2018

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. *vive!*

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

vib!

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

leben!

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

R.E.Nº 7186-HU



www.enate.es

75cl e 14,5% vol

consejo regulador de la denominación de origen
SOMONTANO



ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Dani García Nieto.

PRESENTACIÓN

Botellas de 75cl.

PREMIOS

Cosecha 2009

Oro: Interwine en Guangzhou, China.
Oro: Berliner Wein Trophy, Alemania.

Cosecha 2010

Plata: La Selección, Alemania.
Mejor tinto joven, Guía de Vinos Gourmets.

Cosecha 2011

Plata: Concours Mondial Bruxelles.
Plata: International Wine Challenge.
Oro: Berliner Wine Trophy, Alemania.
Oro: Daejeon Wine Trophy, Corea del Sur.

Cosecha 2015

Oro: Concurso Vino Sub30

VARIETADES DE UVA

Básicamente tempranillo con un pequeño porcentaje de merlot y cabernet sauvignon.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La vendimia de 2018 empezó el 28 de agosto, nueve días más tarde de lo habitual debido al retraso en el desarrollo vegetativo del viñedo. Este retraso vino provocado por una primavera muy lluviosa (262 mm) y unas temperaturas medias más bajas de lo habitual en mayo (16,2°C) y junio (21,4°C). La generosidad de lluvias primaverales tuvo un efecto muy positivo en el rendimiento productivo de nuestros viñedos de secano.

El verano fue caluroso y seco, como de costumbre. Estas buenas condiciones meteorológicas permitieron una maduración completa de toda la uva y facilitaron los trabajos de vendimia. El inicio del otoño llegó con ausencia de lluvias y unas temperaturas ligeramente superiores a la media, lo que nos permitió terminar la vendimia el 4 de octubre en óptimas condiciones de sanidad y grado de madurez.

VINIFICACIÓN

Las uvas son despalilladas y estrujadas ligeramente. El mosto fermenta a 24°C, en depósitos de acero inoxidable. Tras la fermentación maloláctica, el vino es clarificado y estabilizado preservando toda su juventud y carácter afrutado.

EMBOTELLADO

Febrero de 2019

CATA

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.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

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

SERVICIO

Por su carácter juvenil, es preferible servir el vino ligeramente fresco, en torno a los 14°C. Es el compañero ideal de pinchos y tapas, como unas croquetas de bacalao, unos tacos de morcilla o una ración de arroz negro, sin renunciar a dar brío a pescados en escabeche o platos de pasta.