



ENATE

RESERVA
CABERNET SAUVIGNON
2013

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

RESERVA
CABERNET SAUVIGNON
2013

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COMPLEJA NARIZ DE FRUTA ROJA SOBRE UNA ELEGANTE SINFONÍA DE AROMAS ESPECIADOS (LAUREL, VAINILLA) PALADAR SABROSO Y AMPLIO, CON TANINOS UNTUOSOS QUE GARANTIZAN UN EXCELENTE POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Vendimia: manual.

Fermentación: 28 °C.

Crianza: 12 meses en bodega nueva de roble francés.

Un auténtico "vin pour connaisseurs", de largo recorrido.

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

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD POR
VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.
SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN

R.E.N° 7186-HU

www.enate.es

consejo regulador de la denominación de origen
SOMONTANO

75cl e 15% vol



Original para Enate de José Manuel Broto

ETIQUETA VARIEDAD DE UVA

Pintura original para ENATE de
José Manuel Broto.

CABERNET SAUVIGNON

PRESENTACIÓN

Botellas de 75 cl.

PREMIOS

Cosecha 1997

Bacchus de Oro: Concurso U.E.C.
Oro: Wine Challenge en Vietnam.

Cosecha 1998

Plata: Concurso Mundial de Bruselas.
Plata: Internacional Wine Challenge,

Reino Unido.

Cosecha 1999

Oro: Estonia Wine Challenge.

Cosecha 2001

Plata: Concurso Vinalies Internacional
Medalla de Oro: Concurso Mundial de Bruselas.

Cosecha 2003

Plata: Mundus Vini, Alemania.

Plata: 1st Challenge to the Best Spanish Wines Asia.

Cosecha 2006

Oro: Mundus Vini, Alemania.

Cosecha 2011

97 puntos en Guía Sevi 2017

Cosecha 2012

92 puntos. Cuadro de Honor en la Guía Gourmets

VINIFICACIÓN

Las uvas, vendimiadas manualmente, son despalladas y estrujadas ligeramente. El mosto fermenta a 28°C en depósitos de acero inoxidable. Tras la fermentación maloláctica, el vino permanece en barricas de roble francés durante un año afinándose posteriormente en depósito hasta su embotellado.

EMBOTELLADO

Abril de 2017.

CATA

Color granate muy cubierto. En nariz, el vino despliega un amplio y complejo abanico aromático: aromas compotados y silvestres (mora, grosella) balsámicos (menta) y un sutil fondo especiado (vainilla, pimienta, laurel). De paladar estructurado, la boca está tapizada por taninos de gran calidad. Fin de boca largo, con reminiscencias de tostados y tabaco rubio.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Conjugando las técnicas ancestrales con las más vanguardistas, logramos elaborar un Reserva que, además de ser un vino equilibrado, posee un gran potencial de envejecimiento en botella.

SERVICIO

Este caldo desarrollará mejor su bouquet si es abierto media hora antes de servirlo. Degustado a 16-18°C, es el aliado perfecto de carnes rojas y caza. Puede presentar un sedimento de bitartratos, fenómeno natural que constituye la garantía de que el vino no ha sido sometido a ningún tratamiento físico ni químico. Decantando suavemente la botella, el sedimento permanecerá en el fondo y no afectará a la degustación del vino.