



ENATE

VARIETALES DOS MIL QUINCE
2015

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

VARIETALES DOS MIL QUINCE
2015

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

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Salvador Victoria.

PRESENTACIÓN

Botellas de 75 cl.

PREMIOS

Cosecha 2000

Trofeo Excellence: Les Citadelles du Vin, Burdeos (Francia).

Podio: Guía Peñín con 90 puntos

Cosecha 2001

Plata: Concurso Bacchus.

Plata: Concurso de Bruselas.

Cosecha 2002

Plata: Concurso Bacchus.

Vino excelente: Guía Wein Guide

Spanien, 91 puntos.

93 puntos: Guía Peñín.

VARIETADES DE UVA - Cabernet, Merlot, Tempranillo y Syrah

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Después de un invierno más bien seco, la primavera fue la más cálida y la menos lluviosa desde 2006, con un mes de mayo de los más secos y calurosos de la historia de nuestro país. Las fechas de floración se adelantaron unas dos semanas respecto a otros años y el ritmo de crecimiento vegetativo fue más elevado de lo habitual.

Sin embargo, el mes de junio llegó con lluvias que fueron para la planta un auténtico soplo de frescor. Las precipitaciones continuaron durante el mes de julio junto a unos registros altísimos de temperaturas, con el 7 de julio como la temperatura más alta en Aragón desde que se recogen estadísticas climáticas. Cuando todo parecía indicar que tendríamos una vendimia extraordinariamente temprana, la excepcional tormenta del 31 de julio (74 mm) cambió radicalmente el perfil hídrico de la añada y acabó situando el inicio de la vendimia en el 11 de agosto para las parcelas más adelantadas. Fue el 24 de agosto cuando el ritmo de vendimia se intensificó, gozando de un final de mes soleado y con temperaturas suaves, ideal para madurar la uva de forma progresiva. Septiembre fue fresco y poco caluroso de forma que la vendimia se alargó hasta el día 29. Recordaremos la del 2015 como una cosecha con personalidad, gran carácter y magnífica calidad.

VINIFICACIÓN

Las uvas de cada variedad llegan a bodega con una calidad excelente. Cada variedad realiza la fermentación por separado en depósitos de acero inoxidable a 28 °C para el Cabernet y el Merlot y alrededor de 26°C para el Tempranillo y Syrah. La fermentación maloláctica tiene lugar en barricas nuevas de roble francés, en las que realiza su crianza durante dieciocho meses.

EMBOTELLADO- Mayo 2017

CATA

Nariz intensa y muy expresiva en la que se entrelazan notas de frutillos del bosque con aromas florales y especiados (pimentón, comino, orégano), sobre un fondo de toffee y praliné cedido por la barrica. El paso en boca es carnoso y amplio gracias a unos taninos nobles y maduros. Sabroso y fresco en el paladar, con una esférica estructura tánica. De largo y seductor recuerdo, con un envolvente y elegante final en el que vuelven a aparecer los matices tostados.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Este vino es el resultado de la fusión de las variedades más selectas que se cultivan en nuestros viñedos: en nariz se combinan magistralmente las notas florales del merlot, las de los frutillos rojos del tempranillo, las especiadas y balsámicas del cabernet y las minerales y de fruta negra del syrah. Un vino elegante y lleno de matices.

SERVICIO

Servir entre 16-18 °C. Ideal con ahumados, asados y carnes rojas. El vino, al haber minimizado los tratamientos de filtración, puede presentar un sedimento de bitartratos. Este fenómeno es natural y 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.