



ENATE

CRIANZA
TEMPRANILLO - CABERNET SAUVIGNON
2017

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

CRIANZA
TEMPRANILLO - CABERNET SAUVIGNON
2017

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FRUTA ROJA MADURA Y NOTAS AHUMADAS EN NARIZ. PALADAR CARNOSO. NOTAS TOSTADAS EN EL RETROGUSTO.

Variedades: Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

Vendimia: manual.

Fermentación: 26 °C.

Crianza: 9 meses en barrica de roble.

Vino adulador que combina la potencia con la delicadeza.

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITER, SISÄLTÄÄ SULFIITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDÉTYJE 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

Original para Enate de Víctor Mira

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
SOMONTANO



75cl e 15% vol



ÉTIQUETTE

Peinture originale pour ENATE de
Víctor Mira.

PRÉSENTATION

Bouteilles de 75 cl.

RÉCOMPENSES

Récolte 2002

Or: I Concours Tempranillo au Monde.

Récolte 2004

Or: Sommelier Awards, Royaume-Uni.

Bronze: Decanter World Wine Awards, Royaume-Uni.

Récolte 2005

Argent: 1st Challenge to the Best Spanish

Wines for Asia, Hong Kong.

Or: Challenge International du Vin, Bourg (France).

Récolte 2006

Argent: Mundus Vini, Allemagne.

Argent: Concours Mondial de Bruxelles.

Récolte 2007

Argent: Concours International - Prix

CINVE, Espagne.

Argent: Concours Mondial de Bruxelles.

Récolte 2008

Argent: International Wine Challenge.

Or: Concours Mondial du Bruxelles.

Récolte 2009

Double Or: Sakura Wine Award, Japon.

Or: Sélections Mondiales des Vins, Canada.

Récolte 2010

Or: Mundus Vini, Allemagne.

Récolte 2012

Argent: Monde Selection, Belgique.

Argent: Concours Mondial Bruxelles, Belgique.

Or: Sakura Wine Award, Japon

Récolte 2013

Or: Mundus Vini, Alemania.

Or: Sélections Mondiales des Vins, Canada.

Récolte 2015

90 points. Ultimate Wine Challenge. USA

Récolte 2017

Or: Japan's Women Awards. Sakura, Japon.

Or: Mundus Vini, Allemagne.

CÉPAGES

Tempranillo et Cabernet Sauvignon.

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Après un début d'année pluvieux et températures typiques de cette période, le printemps nous salue dans la nuit du 24 au 25 mars avec de surprenantes chutes de neige qui provoquent dans le Somontano des coupures d'électricité et des problèmes sur les routes. En revanche, le mois d'avril, arrive avec des températures plus élevées que la moyenne, en frôlant parfois les 30 °C. Cependant, à la fin du mois, une vague de froid provoque une baisse drastique des températures et les fortes gelées de la nuit du 28 avril affectent certains vignobles des variétés les plus précoces.

Après des mois de mai et juin plus chauds et secs qui favorisent le développement végétatif, juillet s'annonce assez frais. En août, une vague d'air chaud s'étend sur la péninsule ibérique et une partie de l'Europe, ce qui accélère la maturation du raisin et permet de commencer la vendange le 9 août avec le Chardonnay de notre parcelle 234. Un millésime aux rendements faibles, mais d'une qualité extraordinaire qui se termine le 21 septembre. La vendange de 2017 se souviendra, au niveau mondial, comme un millésime avec une réduction notable de la production en raison d'un manque général d'eau et des dommages provoqués par des gelées printanières.

VINIFICATION

Les moûts de chaque cépage ont fermenté séparément à 28 °C dans des cuves en acier inoxydable. Après la fermentation malolactique, le vin est resté en fûts de chêne français (Cabernet Sauvignon) et américain (Tempranillo) pendant neuf mois, puis dans des cuves en acier jusqu'à sa mise en bouteille.

MISE EN BOUTEILLE

Mars 2019.

DÉGUSTATION

Couleur rouge cerise, très intense. Arôme intense et complexe, riche en nuances fumées et épicées, sur un fond de fruits rouges mûrs. Structure tannique équilibrée, dense en bouche, charnu et finale extraordinairement longue, où apparaissent de fines notes grillées.

IMPRESSIONS DU CHEF DE CAVE

C'est le vin de notre gamme qui a le caractère ibérique le plus prononcé car le tempranillo est à la base du mélange de cépages. Le Cabernet Sauvignon contribue à renforcer sa structure. Il s'agit d'un vin flatteur, riche en nuances et qui sait combiner avec habileté puissance et délicatesse.

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Ce vin peut présenter un dépôt de bitartrates. Ce phénomène est naturel et est la garantie que le vin n'a été soumis à aucun traitement physique et chimique. En décantant doucement le vin, le dépôt restera au fond et ne nuira en rien à sa dégustation. Servi à 16-18 °C, le Crianza ENATE rehausse les viandes fumées, les plats de viandes, les plats en sauce et les fromages.