ENATE

ROSADO
CABERNET SAUVIGNON
2020

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

ROSADO
CABERNET SAUVIGNON
2020

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

AROMA INTENSO Y MUY AFRUTADO EN EL QUE RESALTAN LOS AROMAS DE ARÁNDANOS Y FRAMBUESAS, EN BOCA PRESENTA UN ATAQUE CARNOSO Y PLENO. ES FRESCO Y ÁGIL. MUY PERSISTENTE.

Variedad: Cabernet Sauvignon.
Fermentación: 16ºC.
Un vino con alma de blanco y cuerpo de tinto.

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ SULFIITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDĖTYJE 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 protegida SOMONTANO 75cl e 14% vol

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

ETIKETT
Originalgemälde von Víctor Mira für ENATE.

LIEFEREINHEIT
0,75 L Flaschen.

AUSZEICHNUNGEN
Jahrgang 2004
Ausgewählt als eine der zehn Wein-Neuentdeckungen auf der internationalen Weinmesse VINEXPO (Frankreich).
Jahrgang 2005
Silber: Wettbewerb Vinalies Internacionales, Frankreich
Bronze: Decanter World Wine Awards Großbritannien
Bronze: Estonian Wine Challenge
Jahrgang 2008
Gold: La Selección, Deutschland.
Silber: Mundus Vini, Deutschland
Jahrgang 2009
Silber: Mundus Vini, Deutschland
Jahrgang 2010
Gold: Berliner Wein Trophy, Deutschland
Gold: La Selección, Deutschland
Bronze: Internationale Weinmesse "Wine Days", Litauen
Gold: Selections Mondiales des Vins, Kanada
Jahrgang 2012
Gold: Sélections Mondiales des Vins, Kanada.
Silber: Internationaler Wettbewerb Premios CINVE, Spanien.
Jahrgang 2014
Nominierung Guía Vino Cotidiano
Jahrgang 2015
Silber: Mondial du Rosé
Gold: Weinwettbewerb Sub30
Jahrgang 2017
Gold Medal: Concours Mondial du Rosé, Frankreich
Jahrgang 2018
Silber Medal: Mundus Vini, Deutschland

MERKMALE DES WEINJAHRGANGS
Cabernet Sauvignon.
Dank eines regnerischen und milden Herbstes konnten sich die Rebstöcke von der Lese erholen und Wasserreserven sammeln. Vor Frostbeginn entwickelte sich eine gute Holzreife.
Dem feuchten, milden Winter mit anhaltendem Nebel folgte ein sehr regnerischer Frühling, der zwar die Wachstumsentwicklung begünstigte, aber auch den Fruchtansatz beeinträchtigte und möglichen Pilzbefall befürchten ließ. Schon in den ersten sechs Monaten des Jahres 2020 fiel so viel Regen (475 mm) wie im gesamten Jahr 2019 zusammengenommen. Der Mai war einer der regenreichsten (120 mm), nassesten und heißesten Monate. 2020 wird als ein Jahrgang mit einem atlantischen Frühlingsklima und dem fast tropischen Monat Mai in Erinnerung bleiben.
Die enormen Hagelschläge vom 29. Mai und 16. Juni und sorgten für den Ausfall eines großen Teiles unserer Weinberge in Bachimaña und in der Gegend von Salas. Die kalte Höhenluft verursachte eine intensive Entwicklung des Kumulonimbus und damit zu großen Hagelschäden, die zu einem deutlichen Rückgang des Ertrages der roten Traubensorten führte.
Der Sommer war sehr trocken und heiß und einer sehr hohen Durchschnittstemperatur von 24,3ºC. Das sorgte für die Vollreife aller Traubensorten.
Die Weinlese konnte am 18. August beginnen und ohne einen einzigen Regentag in aller Ruhe und reibungslos am 18. September abgeschlossen werden.
Die Atlantikströmung des Jahrgangs schlägt sich im Wein nieder und bringt ihren frischen und kräftigen Charakter zur Geltung. Ein Jahrgang geringerer Mengen, aber von hervorragender Qualität.

WEINBEREITUNG
Die kerngesunden und optimal gereiften Trauben werden auf den Beerenschalen mazeriert bis der Most eine leichte Rosafärbung annimmt. Nach dem Vorklären bei einer Kühlung von 8 C beginnt die temperaturkontrollierte Gärführung (16 C) des gereinigten Mostes unter Einwirkung ausgewählter Bierhefen (Saccharomyces cerevisiae, Stamm Prise de Mousse) in Edelstahltanks. Nach der Gärung erfolgt die Schönung des Weins durch Bentonit und seine Stabilisierung bei -5 C mit dem Ziel, überschüssigen Weinstein zu entfernen.

ABFÜLLUNG
Dezember 2020.

WEINPROBE
Die Cabernet Sauvignon-Trauben, die in den Weinbergen von ENATE mit Sorgfalt bis zur optimalen Reife kultiviert wurden, haben in diesem sortenreinen Wein ihr ganzes Potenzial entfaltet. In der Nase intensiv fruchtig und mit herausragenden Aromen der Traube (Preiselbeere, Himbeere, Paprika). Im Geschmack vollmundig und fleischig. Seine ausgeglichene Säure macht ihn zu einem munteren und lebhaften Wein. Im Mund entwickelt sich der Wein ausgesprochen gut und überzeugt mit langem und intensivem Nachgeschmack, in dem die sortentypischen Aromen dominieren.

URTEIL DES ERZEUGERS
Dieser Tropfen hat die Seele eines Weißweins und den Körper eines Rotweins. Ein Rosado der Meisterklasse.

SERVIERVORSCHLAG
Bei einer Trinktemperatur von 8-10ºC ist der ENATE Rosado der ideale Begleiter zu Pasta, Geflügel, Soufflés, usw.