



ENATE

VARIETALES DOS MIL DIECISIETE
2017

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

VARIETALES DOS MIL DIECISIETE
2017

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 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 SULFITAL.

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD POR
VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.
SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN
R.E.Nº 7196-HU
www.enate.es

Original para ENATE de Salvador Victoria

SOMONTANO

75cl e 15%vol



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 Sauvignon, Merlot, y Syrah

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Después de un inicio de año lluvioso y unas temperaturas propias de la época, la primavera nos saluda en la noche del 24 al 25 de marzo con una sorprendente nevada que provoca en el Somontano cortes de luz y problemas en las carreteras. Abril, en cambio, llega con temperaturas más altas de lo habitual, rozando los 30°C algunos días. A finales de mes, sin embargo, un frente provoca una importante bajada de temperaturas y la fuerte helada de la noche del 28 de abril afecta a algunos viñedos de las variedades más tempranas.

Tras un mayo y un junio muy calurosos y secos que favorecen el desarrollo vegetativo, julio llega bastante fresco. En agosto, una ola de aire caliente baña la península y parte de Europa, lo que adelanta la maduración de la uva y permite comenzar la vendimia el 9 de agosto con el chardonnay de nuestra parcela 234. Una añada de bajos rendimientos, pero de una extraordinaria calidad que termina el 21 de septiembre.

La vendimia 2017 será recordada, a nivel mundial, como una añada con importantes mermas en la producción debido a una escasez general de lluvias y los daños ocasionados por heladas primaverales.

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 syrah. La fermentación maloláctica tiene lugar en barricas nuevas de roble francés, en las que realiza su crianza durante dieciocho meses. Antes de su embotellado, el vino permanece durante un año en depósito para afinarse y pulir su estructura tánica.

EMBOTELLADO- Mayo 2019

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.