



—M—R—

# ENATE

SYRAH - SHIRAZ  
2017

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# ENATE

SYRAH - SHIRAZ  
2017

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DESFILE DE FRUTILLOS ROJOS Y FLORES SOBRE UN FONDO DE VAINILLA. PALADAR CARNOSO CON NOBLES Y ATERCIOPELADOS TANINOS.

Variedades: Syrah de Cregenzán y Shiraz de Alcanetos.

Vendimia: manual. Fermentación: 26 °C.

Crianza: 16 meses en barricas nuevas.

La uva del Ródano encierra en la botella el terruño más auténtico de ENATE.

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

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD 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 Manuel Rivera

SOMONTANO

75cl e15% vol



#### ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Manuel Rivera

#### PRESENTACIÓN

Botellas de 75 cl.

#### PREMIOS

Cosecha 2005

Plata: Syrah du Monde, Francia.

Cosecha 2006

Plata: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Plata: International Wine & Spirit Competition,

Reino Unido.

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Cosecha 2007

Plata: Syrah du Monde, Francia.

Plata: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Oro: Challenge International du Vin, Francia.

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá

Cosecha 2009

Plata: Sélections Mondiales des Vins Canadá.

Plata: Syrah du Monde, Francia.

Cosecha 2011

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Cosecha 2013

Oro: Syrah du Monde, Francia

Plata: Wine & Barrel Alliances du Monde

International Competition, Francia

Cosecha 2015

Plata: Syrah du Monde, Francia

93 puntos. James Suckling. Estados Unidos.

95 puntos. Guía Sevi

#### VARIEDAD DE UVA

Syrah de nuestro viñedo de Cregenzán y Shiraz del valle de Alcanetos.

#### CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Después de un inicio de año lluvioso y con temperaturas propias de la época, la primavera nos saluda 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 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

El mosto fermenta a 26°C en pequeños depósitos de acero inoxidable. El vino se descuba a barrica nueva de roble europeo y americano para realizar la fermentación maloláctica y permanece en las mismas barricas durante 15 meses, afinándose después de forma natural en depósito hasta el momento de su embotellado.

#### EMBOTELLADO

Mayo 2019.

#### CATA

Color rojo cereza picota, muy cubierto. Desfile de frutillos rojos, flores azules y aceitunas sobre un fondo de notas lácticas y vainilla. Paladar voluptuoso, con nobles y aterciopelados taninos. Muy persistente.

#### IMPRESIONES DEL ELABORADOR

La uva del Ródano viajó primero a Australia y ahora se instala en el jardín varietal del Somontano para encerrar en la botella el terruño más auténtico de ENATE.

#### SERVICIO

Este vino 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. Servido a 16-18 °C muestra toda su fragancia y complejidad.