



ENATE

RESERVA
CABERNET SAUVIGNON
2014

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

RESERVA
CABERNET SAUVIGNON
2014

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COMPLEJA NARIZ DE FRUTA ROJA SOBRE UNA ELEGANTE SINFONÍA DE AROMAS ESPECIADOS (LAUREL, VAINILLA) PALADAR SABROSO Y AMPLIO, CON TANINOS UNTUOSOS QUE GARANTIZAN UN EXCELENTE POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO.

Varietal: Cabernet Sauvignon.

Vendimia: manual.

Fermentación: 28 °C.

Crianza: 12 meses en barrica nueva de roble francés.

Un auténtico "vin pour connaisseurs", de largo recorrido.

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, 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

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN SOMONTANO

SOMONTANO

75cl e 15%vol



ETIQUETA

Pintura original para ENATE de José Manuel Broto.

VARIEDAD DE UVA

Cabernet Sauvignon.

PRESENTACIÓN

Botellas de 75 cl.

PREMIOS

Cosecha 1997

Bacchus de Oro: Concurso U.E.C.

Oro: Wine Challenge en Vietnam.

Cosecha 1998

Plata: Concurso Mundial de Bruselas.

Plata: Internacional Wine Challenge, Reino Unido.

Cosecha 1999

Oro: Estonia Wine Challenge.

Cosecha 2001

Plata: Concurso Vinalies Internacional

Medalla de Oro: Concurso Mundial de Bruselas.

Cosecha 2003

Plata: Mundus Vini, Alemania.

Plata: 1st Challenge to the Best Spanish Wines Asia.

Cosecha 2006

Oro: Mundus Vini, Alemania.

Cosecha 2011

97 puntos en Guía Sevi 2017

Cosecha 2012

92 puntos. Cuadro de Honor en la Guía Gourmets.

Oro: Concurso USA ratings.

92 puntos. Anuario el País.

91 puntos. Guía Peñin.

93 puntos James Suckling.

93 puntos. Ultimate Wine Challenge.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Una primavera con menos lluvias de lo normal dio paso a un verano lluvioso. El mes de agosto fue más fresco de lo habitual y permitió una maduración lenta y progresiva de la uva.

La vendimia comenzó el 21 de agosto, fechas habituales para el Somontano, gracias a una segunda quincena de julio calurosa y seca. A partir de septiembre, las lluvias, no muy abundantes pero sí repetidas en varios días, retrasaron el ritmo de maduración de la uva tinta y obligaron a realizar algunas paradas en la recogida, especialmente a mitad de septiembre. A pesar de las precipitaciones, la uva se vendimió con una impecable calidad sanitaria.

VINIFICACIÓN

Las uvas, vendimiadas manualmente, son despalilladas y estrujadas ligeramente. El mosto fermenta a 28 °C en depósitos de acero inoxidable. Después de la fermentación maloláctica, el vino permanece en barricas de roble francés durante un año, afinándose posteriormente en depósito hasta su embotellado.

EMBOTELLADO

Mayo de 2018.

CATA

Color granate muy cubierto. En nariz, el vino despliega un amplio y complejo abanico aromático: aromas compotados y silvestres (mora, grosella), balsámicos (menta) y un sutil fondo especiado (vainilla, pimienta, laurel). De paladar estructurado, la boca está tapizada por taninos de gran calidad. Fin de boca largo, con reminiscencias de tostados y tabaco rubio. Vino con un gran potencial de envejecimiento en botella.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Conjugando las técnicas ancestrales con las más vanguardistas, logramos elaborar un Reserva que, además de ser un vino equilibrado, posee un gran potencial de envejecimiento en botella.

SERVICIO

El ENATE Reserva desarrollará mejor su *bouquet* si es abierto media hora antes de servirlo. Degustado a 16-18 °C, es el aliado perfecto de carnes rojas y caza. 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.