



ENATE

CABERNET - CABERNET

2015

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

CABERNET - CABERNET

2015

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FRUTOS ROJOS ENVUELTOS EN UNA ATMÓSFERA BALSÁMICA Y ESPECIADA SOBRE UN FONDO TOSTADO Y CREMOSO. TANINOS UNTUOSOS EN UN PALADAR DENSO Y CARNOSO. FINAL LARGO Y ENVOLVENTE.

Variedad: Cabernet Sauvignon de Aragón y de Camino Colungo.

Vendimia: manual, seleccionada en cajas.

Fermentación: 24 °C.

Crianza: 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

La fusión de nuestros mejores viñedos de Cabernet aportan una nueva dimensión al Cabernet moderno y adulator.

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ SULFITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETÝJE 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



75cl e 15%vol



ETIQUETA VARIETADES DE UVA

Pintura original para ENATE de Erwin Bechtold

Cabernet de una selección de viñedos de nuestras fincas de Enate, Salas Bajas y Alcanetos.

PRESENTACIÓN

Botellas de 75 cl.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Después de un invierno más bien seco, la primavera fue la más cálida y la menos lluviosa desde 2006, con un mes de mayo de los más secos y calurosos de la historia de nuestro país. Las fechas de floración se adelantaron unas dos semanas respecto a otros años y el ritmo de crecimiento vegetativo fue más elevado de lo habitual.

PREMIOS

Cosecha 2010

Oro: Concours Mondial Bruxelles.

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Oro: Mundus Vini, Alemania.

100 Mejores Vinos del Mundo 2015 - Asociación Mundial de Periodistas, Escritores de Vinos y Licores, WAWWJ.

Cosecha 2011

Plata: Concours Mondial Bruxelles.

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

90 puntos. Wine Enthusiast. Estados Unidos.

Sin embargo, el mes de junio llegó con lluvias que fueron para la planta un auténtico soplo de frescor. Las precipitaciones continuaron durante el mes de julio junto a unos registros altísimos de temperaturas, con el 7 de julio como la temperatura más alta en Aragón desde que se recogen estadísticas climáticas. Cuando todo parecía indicar que tendríamos una vendimia extraordinariamente temprana, la excepcional tormenta del 31 de julio (74 mm) cambió radicalmente el perfil hídrico de la añada y acabó situando el inicio de la vendimia en el 11 de agosto para las parcelas más adelantadas. Fue el 24 de agosto cuando el ritmo de vendimia se intensificó, gozando de un final de mes soleado y con temperaturas suaves, ideal para madurar la uva de forma progresiva. Septiembre fue fresco y poco caluroso, de forma que la vendimia se alargó hasta el día 29. Recordaremos la del 2015 como una cosecha con personalidad, gran carácter y magnífica calidad.

VINIFICACIÓN

La fermentación se desarrolla en depósitos de acero inoxidable a 24 °C y la maceración con las pieles se prolonga durante tres semanas. El vino se descuba a barrica nueva de roble francés para realizar la fermentación maloláctica y permanece en las mismas barricas durante 18 meses. Estabilización posterior en depósito hasta su embotellado.

EMBOTELLADO

Mayo 2017.

CATA

Nariz muy expresiva e intensa en la que los frutos negros están envueltos en una atmósfera de fresca licoridad. Junto a ellos se entrelazan las notas balsámicas, fenólicas y especiadas del cabernet con los matices tostados, cremosos y de cacao aportados por la barrica nueva. Paladar denso, carnoso, con taninos maduros y untuosos que le auguran una excelente capacidad de envejecimiento en botella. Final largo, envolvente y muy prolongado.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Este vino resulta de la fusión de los mejores Cabernets de nuestras viñas. Su toque serio y atlántico se combina con su carácter más mediterráneo, goloso y adulator para corroborar que el Somontano da cobijo a Cabernets grandes y elegantes.

SERVICIO

Servir entre 16-18 °C. Ideal con ahumados, guisos 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.