



ENATE

CABERNET SAUVIGNON - MERLOT
2019

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

CABERNET SAUVIGNON - MERLOT
2019

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FRUTILLOS DEL BOSQUE Y ATISBOS DE PIMIENTA EN NARIZ. PALADAR SUAVE Y ATERCIOPELADO SOBRE UN MULLIDO COLCHÓN TÁNICO.

Varietal: Cabernet - Merlot.

Fermentación: 24°C.

Crianza: 6 meses en barrica de roble.

Vino de carácter cosmopolita y fácil de beber.

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITER, SISÄLTÄÄ SULFIITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDĚTYJE 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

Original para Enate de Carrera Blecua

SOMONTANO

75cl e 15% vol



ETIQUETA

Pintura original para ENATE de
Alberto Carrera Blecua.

PRESENTACIÓN

Botellas de 50, 75 y 150 cl.

PREMIOS

Cosecha 2001

Bronce: Wine Challenge, Vietnam.

Cosecha 2002

Bronce: Estonian Wine Challenge.

Bronce: Internacional Wine Challenge.

Cosecha 2004

Bronce: Estonian Wine Challenge.

Cosecha 2007

Plata: Mundus Vini, Alemania

Cosecha 2010

Oro: Berliner Wein Trophy, Alemania.

Cosecha 2011

Oro: Mundus Vini, Alemania.

Cosecha 2012

Oro: Concurso Vino Sub30

Cosecha 2016

Oro: Mundus Vini, Alemania.

Bronce: Texom International Awards. EEUU

VARIETADES DE UVA

Cabernet Sauvignon y Merlot.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Un otoño lluvioso y un invierno seco marcaron el inicio de esta campaña 2019. Posteriormente, la escasez de lluvias y las elevadas temperaturas del mes de marzo provocaron un adelanto de las brotaciones de unos 6-7 días respecto a las fechas habituales. Un adelanto que, sin embargo, no se observó en las fechas de floración, debido a un inicio de la primavera más frío de lo habitual.

La nota más destacable de esta campaña fue la escasez de lluvias primaverales, que favoreció el cuajado del racimo y un óptimo estado sanitario del viñedo, sin afectar de forma negativa a la capacidad productiva de las cepas.

Respecto al verano, la primera mitad fue seca y con temperaturas superiores a la media. Además, la lluvia registrada entre los días 19 y 20 de agosto (pocos días antes de comenzar la vendimia) supuso un importante alivio para los viñedos de secano, que empezaban a notar cierta escasez de agua, necesaria para una correcta maduración de la uva. En general, el verano de 2019 fue uno de los más cálidos registrados en los viñedos de ENATE, lo que favoreció la completa maduración de todas las variedades. En definitiva, la vendimia de 2019 merece ser recordada por el excelente estado sanitario de la uva, las maduraciones completas y el buen tiempo que acompañó el final de la vendimia.

VINIFICACIÓN

Las dos variedades, el merlot primero y el cabernet algo después, entraron sanas y con una óptima calidad. Después del despalillado y del estrujado, los mostos de cada variedad fermentaron por separado a 24 °C en depósitos de acero inoxidable. Tras la fermentación maloláctica, el vino permaneció en barricas de roble -francés y americano- de 225 litros durante seis meses, el tiempo necesario para darle un toque de distinción.

EMBOTELLADO

Marzo 2021.

CATA

Color cereza de media capa. Nariz sugestiva y compleja de frutos del bosque (grosella, zarzamora), con elegantes matices florales (violeta) y atisbos de pimienta, vainilla y sotobosque. Paladar suave y redondo, sobre un mullido colchón tánico, que abre paso a un final de boca sabroso, con notas de torrefacto. Acidez equilibrada, que le hará mejorar en botella durante los próximos cinco años.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Un vino de carácter cosmopolita y fácil de beber. Su aroma, en el que predomina el carácter varietal sobre los aromas terciarios de la crianza y sus taninos aterciopelados hacen de él un auténtico vino para todos los públicos.

SERVICIO

Es importante tomar el vino fresco, entre 14-16 °C. De esta manera el ENATE Cabernet- Merlot da amplio juego para combinar con asados, carnes y quesos, y tolera el maridaje con pescados en salsa.