



ENATE

RESERVA
CABERNET SAUVIGNON
2015

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

RESERVA
CABERNET SAUVIGNON
2015

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 SULFITER, 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

SOMONTANO

75cl e 15% vol



Original para Enate de José Manuel Broto

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: 1^o Challenge to the Best Spanish Wines Asia

Cosecha 2006

Oro: Mundus Vini, Alemania

Cosecha 2011

97 puntos en Guía Sevi

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

Oro: USA Wine Ratings

Cosecha 2013

Gran Oro: Sélection Mondiale du Vins du Canada

Plata: Concours International des Cabernet

Cosecha 2015

Gran Oro: Sélections Mondiales du Vins du Canada

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.

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

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 2019.

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.