



ENATE

ROSADO
CABERNET SAUVIGNON
2022

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

ROSADO
CABERNET SAUVIGNON
2022

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

AROMA INTENSO Y MUY AFRUTADO EN EL QUE RESULTAN LOS AROMAS DE ARÁNDANOS Y FRAMBUESAS. EN BOCA PRESENTA UN ATAQUE CARNOSO Y PLENO, ES FRESCO Y ÁGIL, MUY PERSISTENTE.

Variedad: Cabernet Sauvignon.
Fermentación: 16 °C.

Un vino con alma de blanco y cuerpo de tinto.

CONTIENE SULFITOS. BEHÄLT SULFIDEN, 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 13,5% vol



Original para Enate de Víctor Mira

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD



ETIQUETA
Pintura original para ENATE de
Víctor Mira.

PRESENTACIÓN
Botella de 75 cl.

PREMIOS
Cosecha 2010
Oro: Berliner Wein Trophy, Alemania.
Oro: La Selección, Alemania.
Bronce: Feria Int. de Vino "Wine Days",
Lituania.
Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.
Cosecha 2012
Plata: Concours International des Rosés du
Monde, Cannes (Francia).
Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.
Plata: Concurso Int. - Premios
CINVE, España.
Cosecha 2014
Cuadro de Honor de la Guía Vino Cotidiano.
Cosecha 2015
Plata: Mondial du Rosé, Francia.
Cosecha 2016
Plata: Mondial du Rosé, Francia.
Cosecha 2017
Oro: Mondial du Rosé, Francia.
Cosecha 2018
Plata: Mundus Vini, Alemania.
Cosecha 2020
Plata: Concours International des
Cabernets, Francia.

VARIETADES DE UVA
Cabernet Sauvignon.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La añada 2022 se ha caracterizado por las altísimas temperaturas y las escasas precipitaciones a lo largo de todas las estaciones. Unas condiciones climatológicas favorables y propias del Somontano, pero que este año se han visto acrecentadas, registrando temperaturas récord en los meses de junio, julio y agosto, en los que se superaron los 40 °C, y que supuso el adelanto de la vendimia unos diez días respecto a las fechas habituales.

Un otoño bastante seco fue precedido por precipitaciones suficientes para que la planta pudiera recuperarse tras la vendimia del 2021. Asimismo, el primer tramo del invierno fue muy frío y seco, lo que resultó muy favorable para la inducción floral y eliminó el riesgo de transmisión de enfermedades de la madera durante las podas invernales. Por otro lado, la segunda parte del invierno vino marcada por temperaturas más suaves que propiciaron una temprana brotación.

Tras la pertinaz sequía invernal, la primavera llegó lluviosa y las altas temperaturas de finales de marzo y abril aceleraron el crecimiento de las plantas, que experimentaron un desarrollo vegetativo excepcional como pocos años se recuerda. De este modo, la floración transcurrió con un tiempo seco y ventoso, sin ninguna presión de enfermedades fúngicas y en magníficas condiciones para el cuajado.

El invierno comenzó a mediados de julio cuando ya estábamos en plena ola de calor. La ausencia de lluvias estivales puso en jaque la maduración de las parcelas de secano de las zonas con tierras más pobres y redujo la cosecha de forma muy significativa. La baja pluviometría registrada durante el verano nos permitió vendimiar un fruto con una sanidad impecable y con una mayor concentración de azúcares. Por lo tanto, no es de extrañar que la cosecha del 2022 esté entre las más tempranas del Somontano, ya que comenzamos la vendimia el 10 de agosto. Ha sido una cosecha plácida y sin sobresaltos, que dimos por concluida el 16 de septiembre.

VINIFICACIÓN

Las uvas se vendimian durante la madrugada y, ya en bodega, se mantienen en maceración con las pieles hasta el sangrado del mosto rosado. Una vez eliminados los residuos sólidos, por desfangado estático a 8 °C, el mosto limpio pasa a fermentar, bajo la acción de levaduras seleccionadas del género *Saccharomyces cerevisiae*, a depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (16 °C). Tras la fermentación, el vino es clarificado con bentonita y estabilizado a -5 °C para eliminar el exceso de bitartrato potásico.

EMBOTELLADO

Finales de noviembre de 2022.

CATA

El Cabernet Sauvignon, cultivado con mimo en nuestros viñedos de ENATE hasta alcanzar la madurez óptima, ha desarrollado todo su potencial en este vino monovarietal de nariz intensa, muy afrutado, donde resaltan los aromas de la uva (arándano, frambuesa, pimienta). En boca presenta un ataque carnosos y pleno. Su equilibrada acidez hace de él un vino ágil y vivo. Su evolución en boca es magnífica, con un final largo y sabroso en el que destacan los aromas varietales.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Se trata de un vino con alma de blanco y cuerpo de tinto que ha sido diseñado para jugar y ganar la liga de campeones.

SERVICIO

Degustado entre 8-10 °C, el ENATE Rosado realiza platos como pastas, aves en salsa de grosellas, soufflés, etc.