



ENATE

CABERNET SAUVIGNON - MERLOT
2020

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

CABERNET SAUVIGNON - MERLOT
2020

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

Variedad: 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, CONTIENE SULPHITES, INDEHOLDER SULFITER, SISÄLTÄÄ SULFIITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETYJE YRA SULFITAL.

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

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

Gracias a un otoño lluvioso y suave, las plantas se recuperaron de la vendimia, acumulando reservas y teniendo un buen agostamiento de la madera antes de la llegada de las heladas.

Tras un invierno húmedo, templado y con muchas nieblas persistentes, llegó una primavera muy lluviosa, lo que favoreció el desarrollo vegetativo, pero también comprometió el cuajado y nos puso en alerta ante posibles enfermedades criptogámicas. Sólo en los seis primeros meses de 2020 cayó tanta lluvia (475 mm) como en todo el 2019, siendo mayo uno de los más lluviosos (120 mm), húmedos y calurosos. El 2020 será recordado como una añada con una primavera de clima atlántico y con un mes de mayo casi tropical. Los pedriscos del 29 de mayo y del 16 de junio fueron muy violentos y se llevaron por delante gran parte de nuestros viñedos de Bachimaña y de la zona de Salas. El aire frío en altura provocó un intenso desarrollo vertical de cumulonimbos que descargaron grandes cantidades de granizo, provocando una merma importante en la vendimia de uva tinta.

El verano fue muy seco y caluroso, con una temperatura media muy alta, de 24.3°C, lo que propició una maduración completa de todas las variedades de uva. El pistoletazo de salida lo dimos el día 18 de agosto y la vendimia acabó, sin un solo día de lluvia, de forma pausada y sin sobresaltos, el 18 de septiembre.

El sello atlántico de la añada se refleja en los vinos, que lucen su carácter más fresco y jugoso. Una añada corta en cantidad, pero de una magnífica calidad.

VINIFICACIÓN

Las dos variedades, el merlot primero y el cabernet algo después, entraron sanas y con una óptima calidad. Después del despallado 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 2022.

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.