



ENATE

MERLOT - MERLOT
2018

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

MERLOT - MERLOT
2018

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

NARIZ COMPLEJA DE OREJONES, VIOLETA, ENORTIDOS Y TORREFACTO. PALADAR CONTUNDENTE TAPIZADO CON TANINOS DE IMPECABLE FACTURA.

Variedad: 100% Merlot.

Fermentación: 28 °C.

Crianza y maloláctica: 16 meses en barrica nueva de roble francés.

Vino que derrocha exuberancia y que va directo a los sentidos.

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ SULFITITÄ, INNEHÅLLER SULFITER, SUDĚTYJE YRA SULFITAL.

Original para Enate de Frederic Amat

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

SOMONTANO



ETIQUETA VARIEDAD DE UVA

Pintura original para ENATE de
Frederic Amat

PRESENTACIÓN

Botellas de 75 cl.

PREMIOS

Cosecha 2000

Mejor Tinto Crianza: Guía de Vinos Gourmet.

Podio: Guía Peñín, 94 puntos

Cosecha 2001

Plata: Premios Decanter, Reino Unido.

Oro: Selections Mondiales des Vins, Canadá

Oro: Concurso Mundus Vini, Alemania

Cosecha 2002

Plata: Concurso Mundial Bruselas

Cosecha 2005

Plata: Mundial de Merlot, Suiza.

Plata: 1st Challenge to the Best Spanish wines for

Asia, Hong Kong

Cosecha 2006

Oro: La Selección, Alemania

Cosecha 2007

Bronce: Challenge International du Vin, Francia

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá

Cosecha 2008

Plata: Mondial du Merlot, Suiza

Cosecha 2009

Plata: Mondial du Merlot 2013, Suiza

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá

Cosecha 2010

Plata: Concurso Mundial de Bruselas

Cosecha 2011

91 puntos. Wine Enthusiast. Estados Unidos

Cosecha 2012

Oro y Mejor vino extranjero 100% merlot,

Concurso Mundial de Merlot, Suiza.

Plata: Bacchus, España

Cosecha 2015

Oro: Concurso Mundial de Bruselas

Gran medalla de oro: Gilbert Gaillard International

Challenge, Cuadro de Honor

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La vendimia de 2018 empezó el 28 de agosto, unos diez días más tarde de lo habitual debido al retraso en el desarrollo vegetativo del viñedo. Este retraso vino provocado por una primavera muy lluviosa (262 mm) y unas temperaturas medias más bajas de lo habitual en mayo (16,2 °C) y junio (21,4 °C). La generosidad de las lluvias primaverales tuvo un efecto muy positivo en el rendimiento productivo de nuestros viñedos de secano.

El verano fue caluroso y seco, como de costumbre. Estas buenas condiciones meteorológicas permitieron una maduración completa de toda la uva y facilitaron los trabajos de vendimia.

El inicio del otoño llegó con ausencia de lluvias y unas temperaturas ligeramente superiores a la media, lo que nos permitió terminar la vendimia el 4 de octubre en óptimas condiciones de sanidad y grado de madurez.

VINIFICACIÓN

La fermentación se desarrolló a 28 °C y la maceración con las pieles se prolongó durante un mes. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés. Crianza posterior durante 15 meses y estabilización posterior en depósito hasta su embotellado.

EMBOTELLADO

Mayo 2020.

CATA

Vino muy serio, una perfecta representación de la línea del Merlot-Merlot de ENATE. Presenta un amplio y complejo abanico aromático en el que se combinan de forma armoniosa los recuerdos de las frutas rojas, las notas balsámicas y especiadas (eucalipto, clavo) junto con los característicos aromas de orejones y los matices de cacao y torrefacción aportados por la barrica. Su paladar es amplio, carnoso y está tapizado por taninos dulces de impecable factura. El final de boca es muy persistente y nos brinda toques de tinta china y cuero.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Estamos ante un vino que derrocha exuberancia y que va directo a los sentidos. La contundencia del nombre también va en consonancia con el poderío que enseña en su paso por boca. Sin duda, el vino que nos hizo conseguir la mayoría de edad como elaboradores de tintos.

SERVICIO

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. Servido a 16-18 °C el ENATE Merlot-Merlot realiza platos de caza, guisos y ahumados.