



# ENATE

## Crianza

### VARIEDADES DE UVA

Tempranillo y cabernet sauvignon.

### VINIFICACIÓN

Las dos variedades se vendimiaron sanas y con una calidad óptima. Los mostos fermentaron por separado a 26 °C, en depósitos de acero inoxidable. Después de la fermentación maloláctica, el vino permaneció en barricas de roble francés (cabernet sauvignon) y americano (tempranillo), durante nueve meses y terminaron afinándose en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.

### CATA

Color rojo cereza picota, muy cubierto. Aroma intenso y complejo, rico en matices ahumados y especiados, sobre un fondo de frutas rojas maduras. De estructura tánica equilibrada, en boca se muestra denso, carnoso y con un final extraordinariamente largo, en el que aparecen finas notas tostadas.

### IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Es el vino de nuestra familia que más carácter peninsular tiene, ya que el tempranillo es la base de su composición varietal. El cabernet sauvignon contribuye a reforzar su estructura. Es un vino adulador, lleno de matices y que sabe combinar con destreza la potencia con la delicadeza.

### 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, ENATE Crianza realza los ahumados, carnes, guisos y quesos.

### ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Víctor Mira.



## ÚLTIMOS PREMIOS

### Cosecha 2017

Doble Medalla de Oro: Sakura Wine Award, Japón.

Plata: Mundial de Bruselas.

Oro: Mundus Vini.

Top 100 Wine Merchant Top.

91 puntos Tasting Panel.

91 puntos Guía Gourmets. Cuadro de Honor.

### Cosecha 2018

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canada.

## AÑADA 2019

Tras un otoño lluvioso, el invierno fue seco. 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. Este adelanto, sin embargo, no se observó en las fechas de floración, debido a un inicio de primavera más frío de lo habitual.

La nota más destacable de la campaña de 2019 fue la escasez de lluvias primaverales, que favoreció el cuajado del racimo y un óptimo estado sanitario del viñedo. Por su parte, la primera mitad del verano fue muy seca, por lo que la lluvia registrada entre los días 19 y 20 de agosto (pocos días antes de empezar la vendimia) supuso un importante alivio para los viñedos de secano. El verano de 2019 fue uno de los más cálidos registrados en el Somontano, 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.

**Embotellado: febrero 2021.**

**Presentación: botella de 75 cl.**

**Grado alcohólico: 15% Vol.**