



ENATE

Reserva Especial 2006

VARIETADES DE UVA

Cabernet sauvignon y merlot de una de las mejores cosechas que hemos tenido en ENATE.

La vendimia del 2006 fue la más temprana en la historia del Somontano, ya que los calurosos meses de junio y julio provocaron un inicio de campaña récord, el 8 de agosto.

VINIFICACIÓN

Ambas variedades se vendimiaron en cajas y fueron vinificadas en pequeños depósitos de acero inoxidable en los que el sombrero se sumerge mediante unas palas accionadas por un sistema neumático. La temperatura de fermentación se ajustó a 28 °C y la maceración con los hollejos se prolongó durante un mes.

Los vinos pasaron a barricas nuevas de roble francés, de grano muy fino (Nevers), y tras la siembra con una cepa de *Leuconostoc Oenos*, adaptada previamente al alcohol y al pH, realizaron la fermentación maloláctica en las mismas barricas.

Una vez transformado el ácido málico en láctico, se llevó a cabo una crianza de 19 meses sobre las lías finas para favorecer la autólisis de las levaduras y bacterias lácticas, consiguiendo la liberación de polisacáridos de las paredes celulares y ganando carnosidad y volumen en boca del vino.

Con objeto de no desnudar en exceso al vino, no se sometió al proceso de estabilización tartárica, por lo que pueden aparecer pequeños posos de bitartratos en la botella.



PREMIOS

96 puntos Guía Vinos de Aragón.

Mejor Vino Tinto de Aragón con Crianza.

93 puntos Guía Peñín.

CATA

La nariz despliega una armoniosa combinación de fruta roja fresca (arándanos, fresas silvestres) con recuerdos de violeta y con los matices de una esmerada crianza en bodega (cacao, tostados y toques ahumados). Paladar lleno de poderío, carnoso y sabroso. Firme estructura tánica que garantiza un excelente potencial de envejecimiento. Cierra con un prolongado final de torrefactos y vainilla, lo que le confiere un carácter muy moderno y adulator.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

La vinificación de los Reservas Especiales pasa por explotar al máximo la calidad de la uva en un año determinado, dejando aparcada la búsqueda de continuidad entre las añadas y tiene como objetivo obtener la mejor y máxima expresión de una cosecha. Son vinos de corta tirada y con un toque innegable de exclusividad que hace de ellos verdaderos vinos de colección.

SERVICIO

Servir entre 16-18 °C. Ideal con estofados, carne roja, asados y quesos semicurados. El vino, al haber minimizado los tratamientos de filtración, 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.

EMBOTELLADO

El 14 de mayo del 2008, en botella bordelesa especial de color topacio.

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de José Manuel Broto.

Presentación: botella de 75 cl.

Grado alcohólico: 15% Vol.