



ENATE

UNO Tinto 2010

VARIEDADES DE UVA

80% Cabernet Sauvignon y 20% Merlot.
Vendimia manual, en pequeñas cajas de 15 kg. de capacidad

La añada 2010 se caracterizó por altas precipitaciones en invierno y primavera. Ese sello más atlántico y fresco, unido al mes de junio más frío de los últimos años, ralentizó el proceso de maduración y nos permitió realizar una vendimia pausada y sin grandes sobresaltos. El merlot procede del Valle de Enate mientras que el cabernet sauvignon de uno de nuestros viñedos más antiguos "Los Cadiellos". Ambas se trabajan de manera diferenciada durante todo el año para conseguir uva de altísima calidad. El merlot se vendimió el 14 de septiembre, mientras que el cabernet se recogió el 6 de octubre, ambos en plena madurez y con un estado sanitario impecable para conseguir unos taninos extraordinariamente esféricos.

VINIFICACIÓN

Después de pasar por dos procesos de selección, uno en el propio viñedo y otro en la bodega, solo los mejores granos pasan a unos pequeños depósitos de acero inoxidable, equipados con un pisoneo automático para exprimir al máximo lo que cada una de estas variedades es capaz de aportar al vino. Además, con el objetivo de optimizar la extracción de color y aromas primarios, realizamos una maceración en frío. Después de 3 días, la temperatura sube lentamente y arranca la fermentación que se desarrolla a unos 28 °C. La maceración con los hollejos se prolonga durante un mes.

Los vinos se descubran directamente a barricas nuevas de roble francés de grano extrafino. En ellas transcurre la fermentación maloláctica y el vino permanece en contacto con sus lías finas durante 24 meses, liberando los polisacáridos de las paredes celulares para favorecer la carnosidad y el volumen en boca del vino. Debido a la singularidad y exclusividad de este vino y para evitar desnudarlo en exceso, renunciamos al uso de agentes clarificantes. Para conseguir la limpidez y el arrastre de partículas sólidas, realizamos únicamente una sedimentación natural. No lo sometemos al proceso de estabilización tartárica, por lo que pueden aparecer pequeños posos de bitartratos en la botella.

EMBOTELLADO

El 7 de marzo de 2013, en botella borgoña especial de color topacio.

CATA

Aroma intenso y muy profundo de fruta roja fresca (arándanos, grosellas) sobre una elegante sinfonía de aromas minerales, ahumados, especiados y fenólicos que recuerdan a la tinta china, chocolate, vainilla, etc. Paladar pletórico de carnosidad, de gran volumen, muy serio. Un vino poderoso y elegante al que se le augura un magnífico potencial de envejecimiento en botella.

SERVICIO

Servir entre 16-18 °C. 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.

Es el perfecto compañero de platos contundentes como un asado o carnes rojas.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Es el tinto de más entidad y exclusividad de ENATE. El proceso de selección tanto en el viñedo como en la bodega es el responsable de que la producción de este vino sea muy escasa y de que sean pocas las añadas en las que podamos obtener tanta elegancia y concentración a la vez.

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Erwin Bechtold.

Presentación: botella de 75 cl.

Grado alcohólico: 15% Vol.



ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2010

Cuadro de honor: 96 puntos en Guía Gourmets.

98 puntos guía Sevi.

Cosecha 2016

94 puntos Guía Peñín.

96 puntos Guía Vivir el Vino.