



ENATE

Varietales dos mil veinte

VARIETADES DE UVA

Cabernet sauvignon, merlot, tempranillo y syrah.

VINIFICACIÓN

Las uvas de cada variedad llegan a bodega con una calidad excelente. Cada variedad realiza la fermentación por separado en depósitos de acero inoxidable a 28 °C para el cabernet y el merlot y alrededor de 26 °C para el syrah. La fermentación maloláctica tiene lugar en barricas nuevas de roble francés, en las que realiza su crianza durante dieciocho meses. Antes de su embotellado, el vino permanece durante un año en depósito para afinarse y pulir su estructura tánica.

CATA

Nariz intensa y muy expresiva en la que se entrelazan notas de frutillos del bosque con aromas florales y especiados (pimentón, comino, orégano), sobre un fondo de toffee y praliné cedido por la barrica. El paso en boca es carnoso y amplio gracias a unos taninos nobles y maduros. Sabroso y fresco en el paladar, con una esférica estructura tánica. De largo y seductor recuerdo, con un envolvente y elegante final en el que vuelven a aparecer los matices tostados.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Este vino es el resultado de la fusión de las variedades más selectas que se cultivan en nuestros viñedos: en nariz se combinan magistralmente las notas florales del merlot, las especiadas y balsámicas del cabernet y las minerales y de fruta negra del syrah. Un vino elegante y lleno de matices.

SERVICIO

Servir entre 16-18 °C. Ideal con ahumados, asados y carnes rojas. 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.

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Salvador Victoria.



ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2019

96 puntos Guía Gourmets. Cuadro de Honor.

94 puntos Guía Vivir el Vino.

92 puntos Guía Peñín.

90 punto Guía Proensa.

AÑADA 2020

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.

Embotellado: mayo 2022.

Presentación: botella de 75 cl.

Grado alcohólico: 15% Vol.