



V.E. por 100ml
383kJ/91kcal

ENATE

Syrah-Shiraz

VARIETADES DE UVA

Syrah de nuestro viñedo de Cregenzán y Shiraz del valle de Alcanetos.

VINIFICACIÓN

El mosto fermenta a 26 °C en pequeños depósitos de acero inoxidable. El vino se descuba a barrica nueva de roble europeo y americano para realizar la fermentación maloláctica y permanece en las mismas barricas durante 15 meses, afinándose después de forma natural en depósito hasta el momento de su embotellado.

CATA

Color rojo cereza picota, muy cubierto. Desfile de frutillos rojos, flores azules y aceitunas sobre un fondo de notas lácticas y vainilla. Paladar voluptuoso, con nobles y aterciopelados taninos. Muy persistente.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

La uva del Ródano viajó primero a Australia y ahora se instala en el jardín varietal del Somontano para encerrar en la botella el terruño más auténtico de ENATE.

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 muestra toda su fragancia y complejidad. Perfecto con platos de caza, guisos, asados o ahumados.

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Manuel Rivera.



ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2015

Plata: Syrah du Monde, Francia.

93 puntos. James Suckling. EEUU.

95 puntos. Guía Sevi.

Plata: International Wine Ratings, EEUU.

Cosecha 2016

Gran medalla oro: Gilbert Gaillard International Challenge.

Bronce: Syrah du Monde, Francia.

94 puntos Guía Gourmets. Cuadro de Honor.

94 puntos Guía SEVI.

92 puntos Guía Vivir el Vino.

91 puntos Guía Proensa.

Cosecha 2018

Bronce: Global Syrah Masters.

Oro: Concurso de Vinos de Aragón.

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: mayo 2021.

Presentación: botella de 75 cl.

Grado alcohólico: 15% Vol.