V.E. por 100ml
364kJ/87kcal

ENATE

Cabernet-Cabernet

VARIEDADES DE UVA
Cabernet sauvigon.

VINIFICACIÓN
La fermentación se desarrolla en depósitos de acero inoxidable a 24 ºC y la maceración con las pieles se prolonga durante tres semanas. El vino se descuba a barrica nueva de roble francés para realizar la fermentación maloláctica y permanece en las mismas barricas durante 18 meses. Estabilización posterior en depósito hasta su embotellado.

CATA
Nariz muy expresiva e intensa en la que los frutos negros están envueltos en una atmósfera de fresca licorosidad. Junto a ellos se entrelazan las notas balsámicas, fenólicas y especiadas del cabernet con los matices tostados, cremosos y de cacaos aportados por la barrica nueva. Paladar denso, carnoso, con taninos maduros y untuosos que le auguran una excelente capacidad de envejecimiento en botella. Final largo, envolvente y muy prolongado.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR
Este vino resulta de la fusión de los mejores cabernets de nuestras viñas. Su toque serio y atlántico se combina con su carácter más mediterráneo, goloso y adulador para corroborar que el Somontano da cobijo a cabernets grandes y elegantes.

SERVICIO
Servir entre 16-18 ºC. Ideal con ahumados, guisos 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 Erwin Bechtold.

ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2015

Oro: Concours International des Cabernets.

Oro: Gilbert Gaillard International Challenge.

93 puntos Top 100 Guía Vinos La Vanguardia.

Cosecha 2016

Oro: Concours International des Cabernets.

95 puntos Guía Gourmets. Cuadro de Honor.

92 puntos Guía Proensa / 90 puntos Guía Vivir el Vino.

Oro: Concurso de Vinos de Aragón.

Cosecha 2017

Oro: Concours International des Cabernets.

AÑADA 2017

Después de un inicio de año lluvioso y con temperaturas propias de la época, la primavera nos saludó la noche del 24 al 25 de marzo con una sorprendente nevada que provocó en el Somontano cortes de luz y problemas en las carreteras. Abril, en cambio, llegó con temperaturas más altas de lo habitual, rozando los 30 ºC algunos días. A finales de mes, sin embargo, un frente provocó una importante bajada de temperaturas y la fuerte helada de la noche del 28 de abril afectó a algunos viñedos de las variedades más tempranas.

Tras un mayo y junio muy calurosos y secos que favorecen el desarrollo vegetativo, julio llegó bastante fresco. En agosto, una ola de aire caliente bañó la península y parte de Europa, lo que adelantó la maduración de la uva y permitió comenzar la vendimia el 9 de agosto con el chardonnay. La vendimia 2017 será recordada, a nivel mundial, como una añada con importantes mermas en la producción debido a una escasez general de lluvias y los daños ocasionados por heladas primaverales.

Una añada en el Somontano también de bajos rendimientos, pero de una extraordinaria calidad que terminó en ENATE el 21 de septiembre.

Embotellado: mayo 2019.
Presentación: botella de 75 cl.
Grado alcohólico: 15% Vol.

WINE.MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE