



V.E. por 100ml
361kJ/86kcal

ENATE

Reserva

VARIETADES DE UVA

Cabernet sauvignon.

VINIFICACIÓN

Las uvas, vendimiadas manualmente, son despalilladas y estrujadas ligeramente. El mosto fermenta a 28 °C en depósitos de acero inoxidable. Después de la fermentación maloláctica, el vino permanece en barricas de roble francés durante un año, afinándose posteriormente en depósito hasta su embotellado.

CATA

Color granate muy cubierto. En nariz, el vino despliega un amplio y complejo abanico aromático: aromas silvestres (mora, grosella) y de compota, así como balsámicos (menta) con un sutil fondo especiado (vainilla, pimienta, laurel). De paladar estructurado, la boca está tapizada por taninos de gran calidad. Fin de boca largo, con reminiscencias de tostados y tabaco rubio. Vino con un gran potencial de envejecimiento en botella.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Conjugando las técnicas ancestrales con las más vanguardistas, logramos elaborar un Reserva que, además de ser un vino equilibrado, posee un buen potencial de envejecimiento en botella.

SERVICIO

Este vino desarrollará mejor su *bouquet* si es abierto media hora antes de servirlo. Degustado a 16-18 °C, es el aliado perfecto de carnes rojas y caza. 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 José Manuel Broto.



ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2013

Gran Oro: Sélections Mondiales du Vins du Canada.

Plata: Concours International des Cabernets.

Cosecha 2015

Gran Oro: Sélections Mondiales du Vins du Canada.

Oro: Asia Wine Trophy.

95 puntos Guía Gourmets. Cuadro de Honor.

95 puntos Guía Proensa.

92 puntos Guía Vivir el Vino.

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 °C 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 2021.

Presentación: botella de 75 cl.

Grado alcohólico: 15% Vol.