



INGREDIENTES
E (100ml) =
383kJ/91kcal

ENATE

Merlot-Merlot

VARIETADES DE UVA
Merlot.

VINIFICACIÓN

La fermentación se desarrolló a 28 °C y la maceración con las pieles se prolongó durante un mes. El vino realizó la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés y crianza posterior durante 15 meses. El vino se estabilizó posteriormente en depósito hasta su embotellado.

CATA

Vino muy serio, una perfecta representación de la línea de ENATE Merlot-Merlot. Presenta un amplio y complejo abanico aromático en el que se combinan de forma armoniosa los recuerdos de las frutas rojas, las notas balsámicas y especiadas (eucalipto, clavo) junto con los característicos aromas de orejones y los matices de cacao y torrefacción aportados por la bodega. Su paladar es amplio, carnoso y está tapizado por taninos dulces de impecable factura. El final de boca es muy persistente y nos brinda toques de tinta china y cuero.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Estamos ante un vino que derrocha exuberancia y que va directo a los sentidos. La contundencia del nombre también va en consonancia con el poderío que enseña en su paso por boca. Sin duda, el vino que nos hizo conseguir la mayoría de edad como elaboradores de tintos.

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 ENATE Merlot-Merlot realza platos de caza, guisos y ahumados.

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Frederic Amat.



ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2016

92 puntos Gilbert & Galliard.

Cosecha 2017

Oro: Global Merlot Masters.

96 puntos Guía Gourmets / 95 puntos Guía SEVI.

93 puntos Guía Vivir el Vino / 91 puntos Guía Peñín.

90 puntos Guía Gourmets. Cuadro de Honor.

Cosecha 2018

Gran oro: Concurso de Vinos de Aragón.

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.