



INGREDIENTES  
INGREDIENTS  
E(100ml) =  
313kJ/75kcal

# ENATE

## Rosado

### VARIEDADES DE UVA

Cabernet sauvignon.

### VINIFICACIÓN

Las uvas se vendimian durante la madrugada y, ya en bodega, se mantienen en maceración con las pieles hasta el sangrado del mosto rosado. Una vez eliminados los residuos sólidos por desfangado estático a 8 °C, el mosto limpio pasa a fermentar, bajo la acción de levaduras seleccionadas del género *Saccharomyces cerevisiae*, a depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (16 °C). Tras la fermentación, el vino es clarificado con bentonita y estabilizado a -5 °C para eliminar el exceso de bitartrato potásico.

### CATA

El cabernet sauvignon, cultivado con mimo en nuestros viñedos de Enate hasta alcanzar la madurez óptima, ha desarrollado todo su potencial en este vino monovarietal de nariz intensa, muy afrutado, donde resaltan los aromas de la uva (arándano, frambuesa, pimienta). En boca presenta un ataque carnoso y pleno. Su equilibrada acidez hace de él un vino ágil y vivo. Su evolución en boca es magnífica, con un final largo y sabroso en el que destacan los aromas varietales.

### IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Se trata de un vino con alma de blanco y cuerpo de tinto que ha sido diseñado para jugar y ganar la liga de campeones.

### SERVICIO

Degustado entre 8-10 °C, realza platos como pastas, aves en salsa de grosellas o soufflés.

### ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Víctor Mira.



## ÚLTIMOS PREMIOS

### Cosecha 2021

Plata: Concours International des Cabernets.

92 puntos Guía SEVI.

92 puntos Guía Vivir el Vino.

91 puntos Guía Gourmets.

### Cosecha 2023

Podium. Mejor rosado de Aragón:

Revista Tim Atkin by Beth Willard.

Plata: Concours Mondial Bruxelles.

## AÑADA 2023

La campaña comenzó con un otoño relativamente seco, pero con precipitaciones suficientes para que la planta pudiera recuperarse de la vendimia del 2022. La primera parte del invierno fue muy fría y seca, lo que resultó muy favorable para la poda y para la correcta cicatrización de la planta gracias al efecto sanador del frío.

El final del invierno y comienzo de la primavera vinieron marcados por una persistente sequía. Afortunadamente, el buen agostamiento durante el otoño permitió al viñedo brotar sin problemas y de una forma homogénea, apreciándose un adelanto de una semana respecto a las fechas medias. El tiempo seco y ventoso del periodo de floración también provocó un cierto adelanto sobre las fechas habituales. Todas estas condiciones favorecieron un cuajado óptimo.

La falta de precipitaciones fue la tónica dominante durante la primavera, aunque, por suerte, esquivamos las temidas heladas tardías. Asimismo, el mes de marzo quedará registrado como el más seco hasta la fecha. Junio será recordado como atípico, pero salvador y muy esperanzador: todas las precipitaciones que se habían resistido durante la primavera cayeron durante este mes, convirtiéndolo en uno de los más lluviosos de la historia reciente.

Tras ese bálsamo de frescor, el verano comenzó con los suelos hídricamente abastecidos y con temperaturas suaves, permitiendo al viñedo crecer y desarrollarse de forma óptima. El invierno llegó con un adelanto de una semana y la vendimia comenzó el 11 de agosto con la variedad chardonnay. La primera parte de la cosecha fue excepcional. La corta pero intensa ola de calor con que acabó agosto, con temperaturas que sobrepasaron los 40 °C, aceleró la maduración de las variedades tintas más tempranas, como el merlot. Como suele suceder en el Somontano, las temperaturas se suavizaron al comenzar septiembre al tiempo que las moderadas y deseadas precipitaciones refrescaron el ambiente y nos permitieron gozar de un final de campaña excelente, con muy buenas maduraciones fenólicas y manteniendo una gran calidad. Una de las mejores cosechas de los últimos años.

Embotellado: noviembre de 2023.

Presentación: botella de 75 cl.

Grado alcohólico: 13,5% Vol.