



V.E. por 100ml  
320kJ/79kcal

# ENATE

## Crianza

### VARIEDADES DE UVA

Tempranillo y cabernet sauvignon.

### VINIFICACIÓN

Las dos variedades se vendimiaron sanas y con una calidad óptima. Los mostos fermentaron por separado a 26 °C, en depósitos de acero inoxidable. Después de la fermentación maloláctica, el vino permaneció en barricas de roble francés (cabernet sauvignon) y americano (tempranillo), durante nueve meses y terminaron afinándose en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.

### CATA

Color rojo cereza picota, muy cubierto. Aroma intenso y complejo, rico en matices ahumados y especiados, sobre un fondo de frutas rojas maduras. De estructura tánica equilibrada, en boca se muestra denso, carnoso y con un final extraordinariamente largo, en el que aparecen finas notas tostadas.

### IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Es el vino de nuestra familia que más carácter peninsular tiene, ya que el tempranillo es la base de su composición varietal. El cabernet sauvignon contribuye a reforzar su estructura. Es un vino adulador, lleno de matices y que sabe combinar con destreza la potencia con la delicadeza.

### 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 Crianza realza los ahumados, carnes, guisos y quesos.

### ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Víctor Mira.



## ÚLTIMOS PREMIOS

### Cosecha 2017

Doble Medalla de Oro: Sakura Wine Award, Japón.

Plata: Mundial de Bruselas.

Oro: Mundus Vini.

Top 100 Wine Merchant Top.

91 puntos Tasting Panel.

### Cosecha 2018

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canada.

### Cosecha 2019

90 puntos James Suckling.

## 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: febrero 2022.**

**Presentación: botella de 75 cl.**

**Grado alcohólico: 15% Vol.**