



V.E. por 100ml
365kJ/87kcal

ENATE

UNO Tinto 2016

VARIEDADES DE UVA

85% cabernet sauvignon y 15% merlot.

El 2016 empieza con temperaturas más altas de lo habitual, siendo un invierno lluvioso y no muy frío. Después de una primavera bastante lluviosa y con algunas mañanas a finales de abril especialmente frías, el verano llega con temperaturas moderadas y seco. La vendimia arranca con lentitud la noche del 23 de agosto. A primeros de septiembre una ola de calor acelera la maduración de las variedades blancas y del merlot. A mitad de mes descienden las temperaturas y terminamos la vendimia de una manera tranquila y pausada.

El merlot procede del Valle de Enate mientras que el cabernet sauvignon de uno de nuestros viñedos más antiguos: los Cadiellos. Ambas se trabajan de manera diferenciada durante todo el año para conseguir uva de altísima calidad.

VINIFICACIÓN

Después de pasar por dos procesos de selección, uno en el propio viñedo y otro en la bodega, sólo los mejores granos pasaron a unos pequeños depósitos de acero inoxidable, equipados con un pisoneo automático para exprimir al máximo lo que cada una de estas variedades es capaz de aportar al vino. Además, con el objetivo de optimizar la extracción de color y aromas primarios, realizamos una maceración en frío antes de la fermentación. Después de 3 días, la temperatura sube lentamente y arranca la fermentación que se desarrolla a unos 28 °C. La maceración con los hollejos se prolonga durante un mes.

Los vinos se descuban directamente a barricas nuevas de roble francés de grano extrafino. En ellas transcurre la fermentación maloláctica y el vino permanece en contacto con sus lías finas durante 20 meses, liberando los polisacáridos de las paredes celulares para favorecer la carnosidad y el volumen en boca del vino.

Debido a la exclusividad de este vino y para evitar desnudarlo en exceso, renunciamos al uso de agentes clarificantes. Para conseguir la limpidez y el arrastre de partículas sólidas, realizamos únicamente una sedimentación natural. No lo sometemos al proceso de estabilización tartárica, por lo que pueden aparecer pequeños posos de bitartratos en la botella.



ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2010

Cuadro de honor: 96 puntos en Guía Gourmets.

98 puntos guía Sevi.

Cosecha 2016

94 puntos Guía Peñín.

96 puntos Guía Vivir el Vino.

EMBOTELLADO

El 6 de junio de 2019, en botella borgoña especial de color topacio.

CATA

Aroma intenso y muy profundo de fruta roja fresca (arándanos, grosellas) sobre una elegante sinfonía de aromas minerales, ahumados, especiados y fenólicos que recuerdan a la tinta china, chocolate, vainilla, etc. Paladar plétórico de carnosidad, de gran volumen, muy serio. Un vino poderoso y elegante al que se le augura un magnífico potencial de envejecimiento en botella.

SERVICIO

Servir entre 16-18 °C. 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.

Es el perfecto compañero de platos contundentes como un asado o carnes rojas.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Es el tinto de más entidad y exclusividad de ENATE. El proceso de selección tanto en el viñedo como en la bodega es el responsable de que la producción de este vino sea muy escasa y de que sean pocas las añadas en las que podamos obtener tanta elegancia y concentración a la vez.

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Erwin Bechtold.

Presentación: botella de 75 cl.

Grado alcohólico: 15,5% Vol.