



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 2024

La añada 2024 se abrió paso con la serenidad de un otoño tranquilo. Las temperaturas moderadas y las escasas precipitaciones nos dieron la bienvenida, respetando la media climática.

El invierno comenzó con escasas precipitaciones y temperaturas más altas de lo habitual. Las temperaturas descendieron de forma brusca al final de enero y las precipitaciones se intensificaron. Este giro benefició especialmente a las viñas en periodo de poda, que encontraron en el frío un aliado perfecto para una óptima cicatrización.

La primavera fue la prolongación natural de un invierno tardío, con temperaturas frescas y lluvias constantes. En abril y mayo, el cielo siguió regalando agua, lo que retrasó la brotación de las vides unos 10 días con respecto a la media histórica. Para esas fechas, ya se intuía una cosecha marcada por la abundancia de reservas hídricas, anunciando un año excepcional en cuanto a agua se refiere.

El principio de verano fue relativamente suave, con temperaturas un poco por debajo de la media y con precipitaciones que mantuvieron la tónica de la primavera, haciendo que el viñedo continuara con esos 5-10 días de retraso. A finales de julio y principios de agosto, dos olas de calor aceleraron el desarrollo de algunas variedades, impulsando la maduración de manera homogénea.

La vendimia comenzó el 13 de agosto, con la variedad chardonnay. El verano se suavizó con temperaturas moderadas y una pluviometría inusual para la época, regalándonos un clima más propio de regiones atlánticas. Las lluvias frecuentes permitieron a las vides recuperar su frescura, contribuyendo a una maduración pausada y equilibrada. Este año, la vendimia se prolongó hasta el 2 de octubre, algo poco común en nuestras tierras, y nos ofreció uvas con una excelente maduración fenólica.

Los vinos de esta añada se perfilan con un marcado carácter atlántico, expresando una frescura y acidez sobresalientes. El equilibrio logrado en las viñas nos augura una cosecha que combinará profundidad y complejidad, destacando en cada sorbo la identidad de la añada 2024.

Embotellado: noviembre de 2024.

Presentación: botella de 75 cl.

Grado alcohólico: 13,5% Vol.