



INGREDIENTES
INGREDIENTS
E(100ml) =
360kJ/86kcal

ENATE

Syrah-Shiraz

VARIEDADES DE UVA

Syrah de nuestro viñedo de Cregenzán y shiraz del valle de Alcanetos.

VINIFICACIÓN

El mosto fermenta a 26 °C en pequeños depósitos de acero inoxidable. El vino se descuba a barrica nueva de roble europeo y americano para realizar la fermentación maloláctica y permanece en las mismas barricas durante 15 meses, afinándose después de forma natural en depósito hasta el momento de su embotellado.

CATA

Color rojo cereza picota, muy cubierto. Desfile de frutillos rojos, flores azules y aceitunas sobre un fondo de notas lácticas y vainilla. Paladar voluptuoso, con nobles y aterciopelados taninos. Muy persistente.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

La uva del Ródano viajó primero a Australia y ahora se instala en el jardín varietal del Somontano para encerrar en la botella el terruño más auténtico y refinado de ENATE: una armoniosa sinfonía aromática, taninos esféricos... Una auténtica golosina.

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 muestra toda su fragancia y complejidad. Perfecto con platos de caza, guisos, asados o ahumados.

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Manuel Rivera.



ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2016

Gran medalla oro: Gilbert Gaillard International Challenge.

Bronce: Syrah du Monde, Francia.

94 puntos Guía Gourmets. Cuadro de Honor.

94 puntos Guía SEVI.

92 puntos Guía Vivir el Vino.

Cosecha 2018

Bronce: Global Syrah Masters.

Gran oro: Concurso de Vinos de Aragón.

Oro: Asia Wine Trophy.

Cosecha 2021

Gran Oro: Premios CINVE.

AÑADA 2021

La añada 2021 se caracterizó por temperaturas suaves en el periodo de enero a octubre, con 15,9 °C de media, y por las escasas precipitaciones, apenas 260 mm cuando veníamos de años con más de 500 mm. Unas condiciones climatológicas que han favorecido un cultivo del viñedo más gratificante, sin apenas tratamientos fitosanitarios.

La primera parte del invierno fue muy fría y seca, muy beneficioso para la correcta cicatrización de las heridas de poda. La segunda parte del invierno vino marcada por la borrasca Filomena, que en el Somontano dejó importantes nevadas, dejando importantes acumulaciones de reservas de agua en el subsuelo. El Somontano no vivió el efecto negativo de temperaturas extremadamente bajas que trajo consigo Filomena en otras zonas.

La primavera llegó con temperaturas más cálidas de lo habitual y sin apenas lluvias, por lo que hubo un adelanto de la brotación de la planta. Sin embargo, enseguida llegó un período más frío que provocó una parada vegetativa. La “ola de frío” que se saldó en muchas denominaciones europeas con graves heladas primaverales pasó de largo por el Somontano.

El envero comenzó a mediados de julio. Debido a que el verano fue suave y fresco, sin las perjudiciales olas de calor que suele traernos agosto algunos años, la maduración fue lenta y completa, sin atisbos de sobremaduración. La vendimia comenzó el 18 de agosto, recogiendo las variedades blancas más tempranas: el chardonnay y el gewürztraminer. Las uvas tintas iban más despacio y mostraban signos de fatiga. La sed que comenzaban a tener algunos viñedos de secano fue saciada gracias a las típicas tormentas de primeros de septiembre que suelen caer en nuestra zona. Siguió luego un tiempo cálido, estable y seco para acabar de redondear una maduración fenólica de ensueño, como pocas veces hemos tenido en el Somontano. Tras mes y medio, acabamos la vendimia el 1 de octubre.

El extraordinario estado sanitario de nuestras uvas permitió que las fermentaciones fueran progresivas y completas, obteniendo vinos que gozan de un magnífico equilibrio, con graduación moderada y luciendo esa acidez tan tonificante y refrescante que hace que nuestros vinos sean tan adaladores y fáciles de beber.

Embotellado: mayo 2023.

Presentación: botella de 75 cl.

Grado alcohólico: 15% Vol.

Se han elaborado 15.080 botellas.