



INGREDIENTES
INGREDIENTS
E(100ml) =
361kJ/88kcal

ENATE

Reserva

VARIEDADES DE UVA

Cabernet sauvignon.

VINIFICACIÓN

Las uvas, vendimiadas manualmente, son despalilladas y estrujadas ligeramente. El mosto fermenta a 28 °C en depósitos de acero inoxidable. Después de la fermentación maloláctica, el vino permanece en barricas de roble francés durante un año, afinándose posteriormente en depósito hasta su embotellado.

CATA

Color granate muy cubierto. En nariz, el vino despliega un amplio y complejo abanico aromático: aromas compotados y silvestres (mora, grosella), balsámicos (menta) y un sutil fondo especiado (vainilla, pimienta, laurel). De paladar estructurado, la boca está tapizada por taninos de gran calidad. Fin de boca largo, con reminiscencias de tostados y tabaco rubio. Vino con un gran potencial de envejecimiento en botella.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Conjugando las técnicas ancestrales con las más vanguardistas, logramos elaborar un Reserva que, además de ser un vino equilibrado, posee un buen potencial de envejecimiento en botella.

SERVICIO

Este vino desarrollará mejor su *bouquet* si es abierto media hora antes de servirlo. Degustado a 16-18 °C, es el aliado perfecto de carnes rojas y caza. 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.

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de José Manuel Broto.



ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2015

Gran Oro: Sélections Mondiales du Vins du Canada.

Oro: Asia Wine Trophy.

Cosecha 2018

Oro: Concours Internationas des Cabernets.

92 puntos. James Suckling.

92 puntos. Guía Gourmets.

94 puntos. Guía SEVI.

AÑADA 2019

Tras un otoño lluvioso, el invierno fue seco.

La escasez de lluvias y las elevadas temperaturas del mes de marzo provocaron un adelanto de las brotaciones de unos 6-7 días respecto a las fechas habituales. Este adelanto, sin embargo, no se observó en las fechas de floración, debido a un inicio de primavera más frío de lo habitual.

La nota más destacable de la campaña de 2019 fue la escasez de lluvias primaverales, que favoreció el cuajado del racimo y un óptimo estado sanitario del viñedo. Por su parte, la primera mitad del verano fue muy seca, por lo que la lluvia registrada entre los días 19 y 20 de agosto (pocos días antes de empezar la vendimia) supuso un importante alivio para los viñedos de secano. El verano de 2019 fue uno de los más cálidos registrados en el Somontano, lo que favoreció la completa maduración de todas las variedades.

En definitiva, la vendimia de 2019 merece ser recordada por el excelente estado sanitario de la uva, las maduraciones completas y el buen tiempo que acompañó el final de la vendimia.

Embotellado: mayo 2023.

Presentación: botella de 75 cl.

Grado alcohólico: 15% Vol.