



INGREDIENTES
INGREDIENTES
E(100ml) =
347kJ/83kcal

ENATE

Cabernet-Merlot

VARIEDADES DE UVA

Cabernet sauvignon y merlot.

VINIFICACIÓN

Las dos variedades, el merlot primero y el cabernet algo después, entraron sanas y con una óptima calidad. Después del despalillado y del estrujado, los mostos de cada variedad fermentaron por separado a 24 °C en depósitos de acero inoxidable. Tras la fermentación maloláctica, el vino permaneció en barricas de roble -francés y americano- de 225 litros durante seis meses, el tiempo necesario para darle un toque de distinción.

CATA

Color cereza de media capa. Nariz sugestiva y compleja de frutos del bosque (grosella, zarzamora), con elegantes matices florales (violeta) y atisbos de pimienta, vainilla y sotobosque. Paladar suave y redondo, sobre un mullido colchón tánico, que abre paso a un final de boca sabroso, con notas de torrefacto. Acidez equilibrada, que le hará mejorar en botella durante los próximos cinco años.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Un vino de carácter cosmopolita y fácil de beber. Su aroma, en el que predomina el carácter varietal sobre los aromas terciarios de la crianza y sus taninos aterciopelados, hacen de él un auténtico vino para todos los públicos.

SERVICIO

Es importante tomar el vino fresco, entre 14-16 °C. De esta manera da amplio juego para combinar con asados, carnes y quesos, y tolera el maridaje con pescados en salsa.

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Carrera Bleuca.



ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2018

Plata: Japan Women's Wine Awards.

Oro: Mundus Vini.

Bronce: Texsom International Wine Awards.

Cosecha 2021

90 puntos: Guía Gourmets.

90 puntos: James Suckling.

91 puntos: Guía SEVI.

AÑADA 2022

La añada 2022 se ha caracterizado por las altísimas temperaturas y las escasas precipitaciones a lo largo de todas las estaciones. Unas condiciones climatológicas favorables y propias del Somontano, pero que este año se han visto acrecentadas, registrando temperaturas récord en los meses de junio, julio y agosto, en los que se superaron los 40 °C, y que supuso el adelanto de la vendimia unos diez días respecto a las fechas habituales.

Un otoño bastante seco fue precedido por precipitaciones suficientes para que la planta pudiera recuperarse tras la vendimia del 2021. Asimismo, el primer tramo del invierno fue muy frío y seco, lo que resultó muy favorable para la inducción floral y eliminó el riesgo de transmisión de enfermedades de la madera durante las podas invernales. Por otro lado, la segunda parte del invierno vino marcada por temperaturas más suaves que propiciaron una temprana brotación.

Tras la pertinaz sequía invernal, la primavera llegó lluviosa y las altas temperaturas de finales de marzo y abril aceleraron el crecimiento de las plantas, que experimentaron un desarrollo vegetativo excepcional como pocos años se recuerda. De este modo, la floración transcurrió con un tiempo seco y ventoso, sin ninguna presión de enfermedades fúngicas y en magníficas condiciones para el cuajado.

El envero comenzó a mediados de julio cuando ya estábamos en plena ola de calor. La ausencia de lluvias estivales puso en jaque la maduración de las parcelas de secano de las zonas con tierras más pobres y redujo la cosecha de forma muy significativa. La baja pluviometría registrada durante el verano nos permitió vendimiar un fruto con una sanidad impecable y con una mayor concentración de azúcares. Por lo tanto, no es de extrañar que la cosecha del 2022 esté entre las más tempranas del Somontano, ya que comenzamos la vendimia el 10 de agosto. Ha sido una cosecha plácida y sin sobresaltos, que dimos por concluida el 16 de septiembre.

Embotellado: febrero 2024.

Presentación: botella de 50, 75 y 150 cl.

Grado alcohólico: 14% Vol.