



INGREDIENTES
INGREDIENTS
E(100ml) =
320kJ/79kcal



ENATE

Crianza

VARIEDADES DE UVA

Tempranillo y cabernet sauvignon.

VINIFICACIÓN

Las dos variedades se vendimian sanas y con una calidad óptima. Los mostos fermentaron por separado a 26 °C, en depósitos de acero inoxidable. Después de la fermentación maloláctica, el vino permaneció en barricas de roble francés (cabernet sauvignon) y americano (tempranillo), durante nueve meses y terminaron afinándose en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.

CATA

Color rojo cereza picota, muy cubierto. Aroma intenso y complejo, rico en matices ahumados y especiados, sobre un fondo de frutas rojas maduras. De estructura tánica equilibrada, en boca se muestra denso, carnoso y con un final extraordinariamente largo, en el que aparecen finas notas tostadas.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Es el vino de nuestra familia que más carácter peninsular tiene, ya que el tempranillo es la base de su composición varietal. El cabernet sauvignon contribuye a reforzar su estructura. Es un vino adulador, lleno de matices y que sabe combinar con destreza la potencia con la delicadeza.

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, ENATE Crianza realza los ahumados, carnes, guisos y quesos.

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Víctor Mira.

ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2017

Doble Medalla de Oro: Sakura Wine Award, Japón.

Oro: Mundus Vini.

Cosecha 2018

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canada.

Cosecha 2019

90 puntos James Suckling.

Cosecha 2020

Plata: Asia Wine Trophy.

91 puntos: Guía Gourmets.

93 puntos: Guía SEVI.

AÑADA 2021

La añada 2021 se ha caracterizado por temperaturas suaves en el periodo de enero a octubre y por las escasas precipitaciones, apenas 260 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, lo que resultó 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, con las consiguientes acumulaciones de reservas de agua en el subsuelo. Por suerte, el Somontano no vivió el efecto negativo de temperaturas extremadamente bajas que trajo consigo esta borrasca en otras zonas.

La primavera nos saludó con temperaturas más cálidas de lo habitual y sin apenas lluvias, lo que se tradujo en 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 del 2021 fue suave y fresco, sin las perjudiciales olas de calor que suele traernos agosto, la maduración fue lenta y completa, sin atisbos de sobremaduración. La vendimia comenzó el 18 de agosto, recogiendo las variedades blancas más tempranas: chardonnay y gewürztraminer. La sed que comenzaban a tener algunos viñedos de secano fue saciada gracias a las típicas tormentas de septiembre. 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 ha permitido que las fermentaciones hayan sido 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 aduladores y fáciles de beber.

Embotellado: febrero 2023.

Presentación: botella de 75 cl.

Grado alcohólico: 14,5% Vol.