



INGREDIENTES
INGREDIENTS

E(100ml) =
364kJ/87kcal

ENATE

Merlot-Merlot

VARIEDADES DE UVA

Merlot.

VINIFICACIÓN

La fermentación se desarrolló a 26 °C y la maceración con las pieles se prolongó durante un mes. El vino realizó la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés y crianza posterior durante 15 meses. El vino se estabilizó posteriormente en depósito hasta su embotellado.

CATA

Vino muy serio, una perfecta representación de la línea de ENATE Merlot-Merlot. Presenta un amplio y complejo abanico aromático en el que se combinan de forma armoniosa los recuerdos de las frutas rojas, las notas balsámicas y especiadas (eucalipto, clavo) junto con los característicos aromas de orejones y los matices de cacao y torrefacción aportados por la barrica. Su paladar es amplio, carnoso y está tapizado por taninos dulces de impecable factura. El final de boca es muy persistente y nos brinda toques de tinta china y cuero.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Estamos ante un vino que derrocha exuberancia y que va directo a los sentidos. La contundencia del nombre también va en consonancia con el poderío que enseña en su paso por boca. Sin duda, el vino que nos hizo conseguir la mayoría de edad como elaboradores de tintos.

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 Merlot-Merlot realza platos de caza, guisos y ahumados.

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Frederic Amat.



ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2017

Oro: Global Merlot Masters.

96 puntos Guía Gourmets / 95 puntos Guía SEVI.

90 puntos Guía Gourmets. Cuadro de Honor.

Cosecha 2018

Gran oro: Concurso de Vinos de Aragón.

Cosecha 2021

Oro: Premios CINVE.

92 puntos Guía Peñín.

Cosecha 2022

93 puntos Guía Peñín. Mejor monovarietal de merlot de España.

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 verano 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: mayo 2024.

Presentación: botella de 75 cl.

Grado alcohólico: 15% Vol.

Se han elaborado 10.540 botellas.