



INGREDIENTES
INGREDIENTS
E(100ml) =
313kJ/75kcal

ENATE

Rosado

VARIEDADES DE UVA

Cabernet sauvignon.

VINIFICACIÓN

Las uvas se vendimian durante la madrugada y, ya en bodega, se mantienen en maceración con las pieles hasta el sangrado del mosto rosado. Una vez eliminados los residuos sólidos por desfogado estático a 8 °C, el mosto limpio pasa a fermentar, bajo la acción de levaduras seleccionadas del género *Saccharomyces cerevisiae*, a depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (16 °C). Tras la fermentación, el vino es clarificado con bentonita y estabilizado a -5 °C para eliminar el exceso de bitartrato potásico.

CATA

El cabernet sauvignon, cultivado con mimo en nuestros viñedos de Enate hasta alcanzar la madurez óptima, ha desarrollado todo su potencial en este vino monovarietal de nariz intensa, muy afrutado, donde resaltan los aromas de la uva (arándano, frambuesa, pimienta). En boca presenta un ataque carnoso y pleno. Su equilibrada acidez hace de él un vino ágil y vivo. Su evolución en boca es magnífica, con un final largo y sabroso en el que destacan los aromas varietales.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Se trata de un vino con alma de blanco y cuerpo de tinto que ha sido diseñado para jugar y ganar la liga de campeones.

SERVICIO

Degustado entre 8-10 °C, realza platos como pastas, aves en salsa de grosellas o soufflés.

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Víctor Mira.



ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2021

Plata: Concours International des Cabernets.

92 puntos Guía SEVI.

92 puntos Guía Vivir el Vino.

91 puntos Guía Gourmets.

Cosecha 2023

Podium. Mejor rosado de Aragón:

Revista Tim Atkin by Beth Willard.

Plata: Concours Mondial Bruxelles.

AÑADA 2025

La añada 2025 comenzó con un otoño sereno, temperaturas moderadas y precipitaciones regulares. La vid pudo acumular reservas en un ambiente equilibrado, preludio de un invierno que continuó con la misma tónica. Desde mediados de marzo hasta finales de mayo, se vivió un periodo de lluvias intensas y frecuentes, y temperaturas suaves. Esto provocó una brotación vigorosa y homogénea. La viña mostró un desarrollo exuberante, aunque mayo sorprendió con temperaturas muy superiores a la media.

El verano arrancó bajo una marcada sequía: desde junio hasta mediados de septiembre no se registraron lluvias significativas. La primera ola de calor llegó en la última semana de junio, pero fue en agosto cuando se vivió uno de los episodios más extremos que se recuerdan en el Somontano. Esta ola de calor, de una intensidad poco habitual, sometió a los viñedos a un estrés térmico severo, acelerando la maduración y poniendo a prueba la resistencia de las cepas.

Ante estas condiciones, la vendimia se adelantó y comenzó el 11 de agosto con la chardonnay. Desde ese momento, el inicio de la campaña fue vertiginoso. Las variedades blancas y el merlot se recolectaron con rapidez, en un esfuerzo intenso y continuo, buscando preservar al máximo la frescura y la acidez natural de las uvas y evitar que los grados alcohólicos se disparasen.

La vendimia avanzó a gran ritmo durante las semanas siguientes. No obstante, el sábado 20 de septiembre una tormenta de gran magnitud sorprendió cuando la cosecha estaba casi concluida. El granizo, de gran calibre, afectó principalmente a las últimas parcelas de Cabernet Sauvignon, mermando parcialmente su producción.

La vendimia de 2025 se distinguió por la excelente sanidad del fruto y por un carácter varietal bien definido. Las uvas mostraron un equilibrio entre grado y acidez, con una maduración fenólica completa que augura vinos intensos, de buena estructura y con un marcado sello mediterráneo.

Embotellado: noviembre de 2024.

Presentación: botella de 75 cl.

Grado alcohólico: 13,5% Vol.