



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: Asia Wine Trophy.

Oro: Concours International des Cabernets.

92 puntos. James Suckling

92 puntos. Guía Gourmets.

94 puntos. Guía SEVI.

AÑADA 2020

Gracias a un otoño lluvioso y suave, las plantas se recuperaron de la vendimia, acumulando reservas y teniendo un buen agostamiento de la madera antes de la llegada de las heladas.

Tras un invierno húmedo, templado y con muchas nieblas persistentes, llegó una primavera muy lluviosa, lo que favoreció el desarrollo vegetativo, pero también comprometió el cuajado y nos puso en alerta ante posibles enfermedades criptogámicas. Solo en los seis primeros meses de 2020 cayó tanta lluvia (475 mm) como en todo el 2019, siendo mayo uno de los más lluviosos (120 mm), húmedos y calurosos. El 2020 será recordado como una añada con una primavera de clima atlántico y con un mes de mayo casi tropical.

Los pedriscos del 29 de mayo y del 16 de junio fueron muy violentos y se llevaron por delante gran parte de nuestros viñedos de Bachimaña y de la zona de Salas. El aire frío en altura provocó un intenso desarrollo vertical de cumulonimbos que descargaron grandes cantidades de granizo, provocando una merma importante en la vendimia de uva tinta.

El verano fue muy seco y caluroso, con una temperatura media muy alta, de 24.3 °C, lo que propició una maduración completa de todas las variedades de uva. El pistoletazo de salida lo dimos el día 18 de agosto y la vendimia acabó, sin un solo día de lluvia de forma pausada y sin sobresaltos, el 18 de septiembre.

El sello atlántico de la añada se refleja en los vinos, que lucen su carácter más fresco y jugoso. Una añada corta en cantidad, pero de una magnífica calidad.

Embotellado: mayo 2024.

Presentación: botella de 75 cl.

Grado alcohólico: 15% Vol.