



INGREDIENTES
INGREDIENTS
E(100ml) =
361kJ/86kcal

ENATE

Cabernet-Cabernet

VARIETADES DE UVA

Cabernet sauvignon de una selección de viñedos de nuestras fincas de Salas Bajas y Bachimaña.

VINIFICACIÓN

La fermentación se desarrolla en depósitos de acero inoxidable a 24 °C y la maceración con las pieles se prolonga durante tres semanas. El vino se descuba a barrica nueva de roble francés para realizar la fermentación maloláctica y permanece en las mismas barricas durante 16 meses. Estabilización posterior en depósito hasta su embotellado.

CATA

Nariz muy expresiva e intensa en la que los frutos negros están envueltos en una atmósfera de fresca licorosidad. Junto a ellos se entrelazan las notas balsámicas, fenólicas y especiadas del cabernet con los matices tostados, cremosos y de cacao aportados por la barrica nueva. Paladar denso, carnoso, con taninos maduros y untuosos que le auguran una excelente capacidad de envejecimiento en botella. Final largo, envolvente y muy prolongado.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Este vino resulta de la fusión de los mejores cabernets de nuestras viñas. Su toque serio y atlántico se combina con su carácter más mediterráneo, goloso y adulador para corroborar que el Somontano da cobijo a cabernets grandes y elegantes.

SERVICIO

Servir entre 16-18 °C. Ideal con ahumados, guisos y carnes rojas. El vino, al haber minimizado los tratamientos de filtración, 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 Erwin Bechtold.



ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2015

Oro: Concours International des Cabernets.
Oro: Gilbert Gaillard International Challenge.

Cosecha 2016

Oro: Concours International des Cabernets.
Oro: Concurso de Vinos de Aragón.

Cosecha 2017

Oro: Concours International des Cabernets.

Cosecha 2021

Oro: Premios CINVE.
91 puntos Guía Peñín.

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: mayo 2024.

Presentación: botella de 75 cl.

Grado alcohólico: 15% Vol.

Se han elaborado 4.480 botellas.