



INGREDIENTES
INGREDIENTES
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 bodega. 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 2023

La campaña comenzó con un otoño relativamente seco, pero con precipitaciones suficientes para que la planta pudiera recuperarse de la vendimia del 2022. La primera parte del invierno fue muy fría y seca, lo que resultó muy favorable para la poda y para la correcta cicatrización de la planta gracias al efecto sanador del frío.

El final del invierno y comienzo de la primavera vinieron marcados por una persistente sequía. Afortunadamente, el buen agostamiento durante el otoño permitió al viñedo brotar sin problemas y de una forma homogénea, apreciándose un adelanto de una semana respecto a las fechas medias. El tiempo seco y ventoso del periodo de floración también provocó un cierto adelanto sobre las fechas habituales. Todas estas condiciones favorecieron un cuajado óptimo.

La falta de precipitaciones fue la tónica dominante durante la primavera, aunque, por suerte, esquivamos las temidas heladas tardías. Asimismo, el mes de marzo quedará registrado como el más seco hasta la fecha. Junio será recordado como atípico, pero salvador y muy esperanzador: todas las precipitaciones que se habían resistido durante la primavera cayeron durante este mes, convirtiéndolo en uno de los más lluviosos de la historia reciente. Tras ese bálsamo de frescor, el verano comenzó con los suelos hídricamente abastecidos y con temperaturas suaves, permitiendo al viñedo crecer y desarrollarse de forma óptima. El enero llegó con un adelanto de una semana y la vendimia comenzó el 11 de agosto con la variedad chardonnay. La primera parte de la cosecha fue excepcional. La corta pero intensa ola de calor con que acabó agosto, con temperaturas que sobrepasaron los 40 °C, aceleró la maduración de las variedades tintas más tempranas, como el merlot. Como suele suceder en el Somontano, las temperaturas se suavizaron al comenzar septiembre al tiempo que las moderadas y deseadas precipitaciones refrescaron el ambiente y nos permitieron gozar de un final de campaña excelente, con muy buenas maduraciones fenológicas y manteniendo una gran calidad. Una de las mejores cosechas de los últimos años.

Embotellado: mayo 2025.

Presentación: botella de 75 cl.

Grado alcohólico: 15% Vol.

Se han elaborado 11.376 botellas.