

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

ENATE

Varietales dos mil veintitres

VARIEDADES DE UVA
Cabernet sauvigon, merlot y syrah.

VINIFICACIÓN
Las uvas de cada variedad llegan a bodega con una calidad excelente. Cada variedad realiza la fermentación por separado en depósitos de acero inoxidable a 26 ºC para el cabernet y el merlot y alrededor de 24 ºC para el syrah. La fermentación maloláctica tiene lugar en barricas nuevas de roble francés, en las que realiza su crianza durante dieciocho meses. Antes de su embotellado, el vino permanece durante un año en depósito para afinarse y pulir su estructura tánica.

CATA
Nariz intensa y muy expresiva en la que se entrelazan notas de frutillos del bosque con aromas florales y especiados (pimentón, comino, orégano), sobre un fondo de toffee y praliné cedido por la barrica. El paso en boca es carnoso y amplio gracias a unos taninos nobles y maduros. Sabroso y fresco en el paladar, con una esférica estructura tánica. De largo y seductor recuerdo, con un envolvente y elegante final en el que vuelven a aparecer los matices tostados.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR
Este vino es el resultado de la fusión de las variedades más selectas que se cultivan en nuestros viñedos: en nariz se combinan magistralmente las notas florales del merlot, las especiadas y balsámicas del cabernet y las minerales y de fruta negra del syrah. Un vino elegante y lleno de matices.

SERVICIO
Servir entre 16-18 ºC. Ideal con ahumados, asados 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 Salvador Victoria.

ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2019

96 puntos Guía Gourmets. Cuadro de Honor.

94 puntos Guía Vivir el Vino.

92 puntos Guía Peñín.

Cosecha 2021

91 puntos Guía Peñín.

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 envero 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 ºC, 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 fenólicas y manteniendo una gran calidad. Una de las mejores cosechas de los últimos años.

Embotellado: febrero 2026.
Presentación: botella de 75 cl.
Grado alcohólico: 15% Vol.
Se han elaborado 4.296 botellas.

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE