

INGREDIENTES
INGREDIENTS
E(100ml) =
336kJ/80kcal

ENATE

Cabernet-Merlot

VARIEDADES DE UVA
Cabernet sauvigon y merlot.

VINIFICACIÓN
Las dos variedades, el merlot primero y el cabernet algo después, entraron sanas y con una óptima calidad. Después del despalillado y del estrujado, los mostos de cada variedad fermentaron por separado a 24 ºC en depósitos de acero inoxidable. Tras la fermentación maloláctica, el vino permaneció en barricas de roble -francés y americano- de 225 litros durante seis meses, el tiempo necesario para darle un toque de distinción.

CATA
Color cereza de media capa. Nariz sugestiva y compleja de frutos del bosque (grosella, zarzamora), con elegantes matices florales (violeta) y atisbos de pimienta, vainilla y sotobosque. Paladar suave y redondo, sobre un mullido colchón tánico, que abre paso a un final de boca sabroso, con notas de torrefacto. Acidez equilibrada, que le hará mejorar en botella durante los próximos cinco años.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR
Un vino de carácter cosmopolita y fácil de beber. Su aroma, en el que predomina el carácter varietal sobre los aromas terciarios de la crianza y sus taninos aterciopelados, hacen de él un auténtico vino para todos los públicos.

SERVICIO
Es importante tomar el vino fresco, entre 14-16 ºC. De esta manera da amplio juego para combinar con asados, carnes y quesos, y tolera el maridaje con pescados en salsa.

ETIQUETA
Pintura original para ENATE de Carrera Blecua.

ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2018

Plata: Japan Women's Wine Awards.

Oro: Mundus Vini.

Bronce: Texsom International Wine Awards.

Cosecha 2021

90 puntos: Guía Gourmets.

90 puntos: James Suckling.

91 puntos: Guía SEVI.

AÑADA 2024

La añada 2024 se abrió paso con la serenidad de un otoño tranquilo. Las temperaturas moderadas y las escasas precipitaciones nos dieron la bienvenida, respetando la media climática.

El invierno comenzó con escasas precipitaciones y temperaturas más altas de lo habitual. Las temperaturas descendieron de forma brusca al final de enero y las precipitaciones se intensificaron. Este giro benefició especialmente a las viñas en periodo de poda, que encontraron en el frío un aliado perfecto para una óptima cicatrización.

La primavera fue la prolongación natural de un invierno tardío, con temperaturas frescas y lluvias constantes. En abril y mayo, el cielo siguió regalando agua, lo que retrasó la brotación de las vides unos 10 días con respecto a la media histórica. Para esas fechas, ya se intuía una cosecha marcada por la abundancia de reservas hídricas, anunciando un año excepcional en cuanto a agua se refiere.

El principio de verano fue relativamente suave, con temperaturas un poco por debajo de la media y con precipitaciones que mantuvieron la tónica de la primavera, haciendo que el viñedo continuara con esos 5-10 días de retraso. A finales de julio y principios de agosto, dos olas de calor aceleraron el desarrollo de algunas variedades, impulsando la maduración de manera homogénea.

La vendimia comenzó el 13 de agosto, con la variedad chardonnay. El verano se suavizó con temperaturas moderadas y una pluviometría inusual para la época, regalándonos un clima más propio de regiones atlánticas. Las lluvias frecuentes permitieron a las vides recuperar su frescura, contribuyendo a una maduración pausada y equilibrada. Este año, la vendimia se prolongó hasta el 2 de octubre, algo poco común en nuestras tierras, y nos ofreció uvas con una excelente maduración fenólica.

Los vinos de esta añada se perfilan con un marcado carácter atlántico, expresando una frescura y acidez sobresalientes. El equilibrio logrado en las viñas nos augura una cosecha que combinará profundidad y complejidad, destacando en cada sorbo la identidad de la añada 2024.

Embotellado: febrero 2026.
Presentación: botella de 50, 75 y 150 cl.
Grado alcohólico: 14% Vol.

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE