ETIQUETA
Pintura original para ENATE de Erwin Bechtold

PRESENTACIÓN
Botellas de 75 cl.

PREMIOS
Cosecha 2010
Oro: Concours Mondial Bruxelles.
Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.
Oro: Mundus Vini, Alemania.
100 Mejores Vinos del Mundo 2015 - Asociación Mundial de Periodistas, Escritores de Vinos y Licores, WAWWJ.
Cosecha 2011
Plata: Concours Mondial Bruxelles.
Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.
90 puntos. Wine Enthusiast. Estados Unidos.

VARIEDADES DE UVA
Cabernet de una selección de viñedos de nuestras fincas de Enate, Salas Bajas y Alcanetos.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA
La primavera de la añada 2011 fue más calurosa y con menos lluvias de lo habitual y esto provocó un adelanto de unas dos semanas en el envero de las uvas. Sin embargo, la segunda quincena de julio y los primeros diez días de agosto fueron más frescos de lo habitual y ralentizaron la maduración de la uva. Después de las altas temperaturas que se registraron durante el tercer fin de semana de agosto, se dio el pistoletazo de salida para la vendimia, el 18 de agosto. El cabernet vendimiado para la elaboración de este vino entró sano, con una buena acidez, un color espléndido y con una importante carga de azúcar. La vendimia finalizó el 15 de septiembre.
La fermentación se desarrolló en depósitos de acero inoxidable a 24 ºC y la maceración con las pieles se prolongó durante tres semanas. El vino se descubó a barrica nueva de roble francés para realizar la fermentación maloláctica y permaneció en las mismas barricas durante 18 meses. Estabilización posterior en depósito hasta su embotellado.

EMBOTELLADO
Mayo 2014.

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 cacaos 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 ºC. 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.