



ENATE

CABERNET SAUVIGNON - MERLOT

2014

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

CABERNET SAUVIGNON - MERLOT
2014

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FRUTILLOS DEL BOSQUE Y ATISBOS DE PIMIENTA
EN NARIZ. PALADAR SUAVE Y ATERCIOPELADO
SOBRE UN MULLIDO COLCHÓN TÁNICO.

Variedad: Cabernet - Merlot.

Fermentación: 24°C.

Crianza: 6 meses en barrica de roble.

Vino de carácter cosmopolita y fácil de beber

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE,
CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ
SULFITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETYJE YRA SULFITAI.

EMBOTELLADO POR
VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.
SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN
R.E.Nº 7186-HU
www.enate.es

censo registrado de la denominación de origen
SOMONTANO 75cl e14,5% vol



ETIQUETA VARIEDADES DE UVA

Pintura original para ENATE de
Alberto Carrera Bleuca. Cabernet Sauvignon y Merlot.

PRESENTACIÓN

Botellas de 50, 75 y 150 cl.

PREMIOS

Cosecha 2001

Bronce: Wine Challenge, Vietnam.

Cosecha 2002

Bronce: Estonian Wine Challenge.

Bronce: Internacional Wine Challenge.

Cosecha 2004

Bronce: Estonian Wine Challenge.

Cosecha 2007

Plata: Mundus Vini, Alemania

Cosecha 2010

Oro: Berliner Wein Trophy, Alemania.

Cosecha 2011

Oro: Mundus Vini, Alemania.

Cosecha 2013

Oro: Concurso Vino Sub30

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Una primavera con menos lluvias de lo normal dio paso a un verano lluvioso. La vendimia comenzó el 21 de agosto, fechas habituales para el Somontano, gracias a una segunda quincena de julio calurosa y seca. El mes de agosto fue más fresco de lo habitual y permitió una maduración lenta y progresiva de la uva. A partir de septiembre, las lluvias, no muy abundantes pero sí repetidas en varios días, retrasaron el ritmo de maduración de la uva tinta y obligó a realizar algunas paradas en la recogida, especialmente a mitad de septiembre. A pesar de las lluvias la uva se vendimió con una calidad sanitaria impecable.

VINIFICACIÓN

Las dos variedades, el Merlot primero y el Cabernet algo después, entraron sanas y con la calidad óptima. Después de despallillarlas y estrujarlas, los mostos de cada variedad fermentaron por separado a 24 °C 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.

EMBOTELLADO

Enero 2016.

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 °C y 16 °C. De esta manera el ENATE Cabernet-Merlot da amplio juego para combinar con asados, carnes y quesos, y tolerar el maridaje con pescados en salsa.