



ENATE

ROSADO
CABERNET SAUVIGNON
2017

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

ROSADO
CABERNET SAUVIGNON
2017

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

AROMA INTENSO Y MUY AFRUTADO EN EL QUE RESALTAN LOS AROMAS DE ARÁNDANOS Y FRAMBUESAS, EN BOCA PRESENTA UN ATAQUE CARNOSO Y PLENO. ES FRESCO Y ÁGIL. MUY PERSISTENTE.

Variedad: Cabernet Sauvignon.

Fermentación: 16 °C.

Un vino con alma de blanco y cuerpo de tinto.

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFITEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ SULFITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETŲJE 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

75cl e 14% vol



Original para Enate de Víctor Mira

ETIQUETA
Pintura original para ENATE de
Víctor Mira.

PRESENTACIÓN
Botellas de 75 cl.

PREMIOS
Cosecha 2003
Plata: Concurso Wine Challenge.
Mejor Rosado: Guía de vinos Gourmets.
Cosecha 2004
Seleccionado como uno de los diez vinos
descubrimiento en la Feria Internacional de
vinos VINEXPO (Francia).
Cosecha 2005
Plata: Concurso Vinalies Internacionales, Francia.
Bronce: Decanter World Wine Awards,
Reino Unido.
Bronce: Estonian Wine Challenge.
Cosecha 2008
Oro: La Sélection, Alemania.
Plata: Mundus Vini, Alemania.
Cosecha 2009
Plata: Mundus Vini, Alemania.
Cosecha 2010
Oro: Berliner Wein Trophy, Alemania.
Oro: La Selección, Alemania.
Bronce: Feria Internacional de Vino "Wine
Days", Lituania.
Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.
Cosecha 2012
Plata: Concours International des Rosés du
Monde, Cannes (Francia)
Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.
Plata: Concurso Internacional - Premios
CINVE, España.
Cosecha 2014
Cuadro de Honor de la Guía Vino Cotidiano
Cosecha 2015
Plata: Mondial du Rosé
Oro: Concurso Vino Sub30

VARIEDADES DE UVA
Cabernet Sauvignon
CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Después de un inicio de año lluvioso y con temperaturas propias de la época, la primavera nos saluda la noche del 24 al 25 de marzo con una sorprendente nevada que provoca en el Somontano cortes de luz y problemas en las carreteras. Abril, en cambio, llega con temperaturas más altas de lo habitual, rozando los 30°C algunos días. A finales de mes, sin embargo, un frente provoca una importante bajada de temperaturas y la fuerte helada de la noche del 28 de abril afecta a algunos viñedos de las variedades más tempranas.

Tras un mayo y junio muy calurosos y secos que favorecen el desarrollo vegetativo, julio llega bastante fresco. En agosto, una ola de aire caliente baña la península y parte de Europa, lo que adelanta la maduración de la uva y permite comenzar la vendimia el 9 de agosto con el Chardonnay de nuestra parcela 234. Una añada de bajos rendimientos pero de una extraordinaria calidad que termina el 21 de septiembre.

La vendimia 2017 será recordada, a nivel mundial, como una añada con importantes mermas en la producción debido a una escasez general de lluvias y los daños ocasionados por heladas primaverales.

VINIFICACIÓN

Las uvas se vendimian durante la madrugada y, ya en bodega, se mantienen en maceración con las pieles hasta el sangrado del mosto rosado. Una vez eliminados los residuos sólidos, por desfangado estático a 8 °C, el mosto limpio pasa a fermentar, bajo la acción de levaduras seleccionadas del género *Saccharomyces cerevisiae*, a depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (16 °C). Tras la fermentación, el vino es clarificado con bentonita y estabilizado a - 5 °C para eliminar el exceso de bitartrato potásico.

EMBOTELLADO

Diciembre 2017

CATA

El Cabernet Sauvignon, cultivado con mimo en nuestros viñedos de ENATE hasta alcanzar la madurez óptima, ha desarrollado todo su potencial en este vino monovarietal de nariz intensa, muy afrutado, donde resaltan los aromas de la uva (arándano, frambuesa, pimienta). En boca presenta un ataque carnoso y pleno. Su equilibrada acidez hace de él un vino ágil y vivo. Su evolución en boca es magnífica, con un post-gusto largo y sabroso en el que destacan los aromas varietales.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Se trata de un vino con alma de blanco y cuerpo de tinto que ha sido diseñado para jugar y ganar la liga de campeones.

SERVICIO

Degustado entre 8-10 °C, el ENATE Rosado realza platos como pastas, aves en salsa de grosellas, soufflés, etc.