



ENATE

UNO' 2009
TINTO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

AROMA INTENSO Y MUY PROFUNDO DE FRUTA ROJA FRESCA (ARÁNDANOS, GROSELLAS) SOBRE UNA ELEGANTE SINFONÍA DE AROMAS MINERALES Y AHUMADOS. PALADAR PLETÓRICO DE CARNOSIDAD, DE GRAN VOLUMEN, MUY SERIO.

Variedades: Syrah y Cabernet Sauvignon (60:40)

Vendimia: manual, en cajas.

Fermentación: a 28°C en pequeños depósitos de 2.000 kg, en los que se sumerge el sombrero sin ningún bombeo.

Maloláctica y crianza: durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés de grano muy fino.

El tinto de más entidad de ENATE, la flor de la flor, con un magnífico potencial de envejecimiento en botella.

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

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD POR

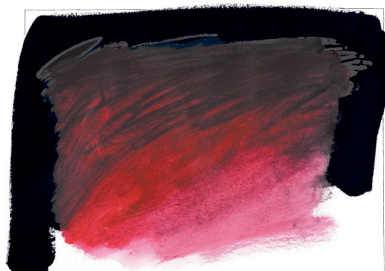
VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.

SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN

R.E.Nº 7186-HU

www.enate.es

www.enate.es
SOMONTANO 75cl e 15% vol



Erwin Bechtold
2009-5
Vino de la S

ENATE

UNO' 2009
TINTO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Original para Enate de Erwin Bechtold

ETIQUETA VARIEDADES DE UVA

Pintura original para ENATE de Erwin Bechtold.

Syrah y Cabernet Sauvignon.

Vendimia manual, en pequeñas cajas de 15 kg. de capacidad.

PRESENTACIÓN VINIFICACIÓN

Botellas de 75 cl.

Después de un verano bastante seco, la campaña arrancó el 17 de agosto. Las dos variedades, Syrah y Cabernet Sauvignon, proceden de dos de nuestras mejores parcelas, "Las Escaleras" y "Los Cadiellos". Ambas se trabajan de manera diferenciada durante todo el año para conseguir uva de altísima calidad.

PREMIOS

Cosecha 2005

Oro: La Selección, Alemania.

Plata: Challenge International du Vin, Bourg (Francia).

99 puntos: Guía Vinos-La Semana Vitivinícola.

Las dos variedades se vendimiaron en su punto óptimo de madurez y con una sanidad extraordinaria. La Syrah entró en la bodega el 31 de agosto mientras que la Cabernet Sauvignon lo hizo 8 días más tarde.

Después de pasar por dos procesos de selección, solo los mejores granos pasaron a unos pequeños depósitos de acero inoxidable, equipados con un pisoneo automático que nos permite exprimir al máximo lo que cada una de estas variedades es capaz de aportar al vino. Además con el ánimo de conseguir la extracción de más color y aromas primarios, realizamos, antes de la fermentación, una maceración en frío. Después de 3 días, dejamos subir la temperatura y, una vez arrancó la fermentación, ajustamos la temperatura a 28 °C. La maceración con los hollejos se prolongó durante un mes.

MALOLÁCTICA Y CRIANZA

Los vinos se descubieron directamente a barricas nuevas de roble francés de grano extrafino. En ellas transcurrió la fermentación maloláctica y el vino permaneció en contacto con sus lías finas durante 20 meses, lo que favoreció la liberación de polisacáridos de las paredes celulares aumentando la carnosidad y el volumen en boca del vino.

CLARIFICACIÓN

Debido a la singularidad y exclusividad de este vino y para evitar desnudarlo en exceso, realizamos únicamente sedimentación natural, por lo que pueden aparecer pequeños posos de bitartratos en la botella.

EMBOTELLADO

El 13 de abril de 2011, en botella borgoña especial de color topacio.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Es el tinto de más entidad y exclusividad de ENATE. El proceso de selección es el responsable de que la producción de este vino sea muy escasa y de que sean pocas las añadas en las que podamos obtener tanta elegancia y concentración a la vez.

CATA

Aroma intenso y muy profundo de fruta roja fresca (arándanos, grosellas) sobre una elegante sinfonía de aromas minerales, ahumados, especiados y fenólicos que recuerdan a la tinta china, chocolate, vainilla, etc. Paladar pletórico de carnosidad, de gran volumen, muy serio. Un vino poderoso y elegante a la vez que se le augura un magnífico potencial de envejecimiento en botella.