



L'Essence même d'un vignoble

E N A T E

BODEGA FUNDADA EN 1991

CARACTÉRISTIQUES DU SOMONTANO

ENATE

➤ Eau

Provient du dégel des Pyrénées

➤ Climat

- 11° C de moyenne annuelle.
- Étés chauds, hivers froids
- Printemps et Automne importante amplitude thermique entre le jour et la nuit.

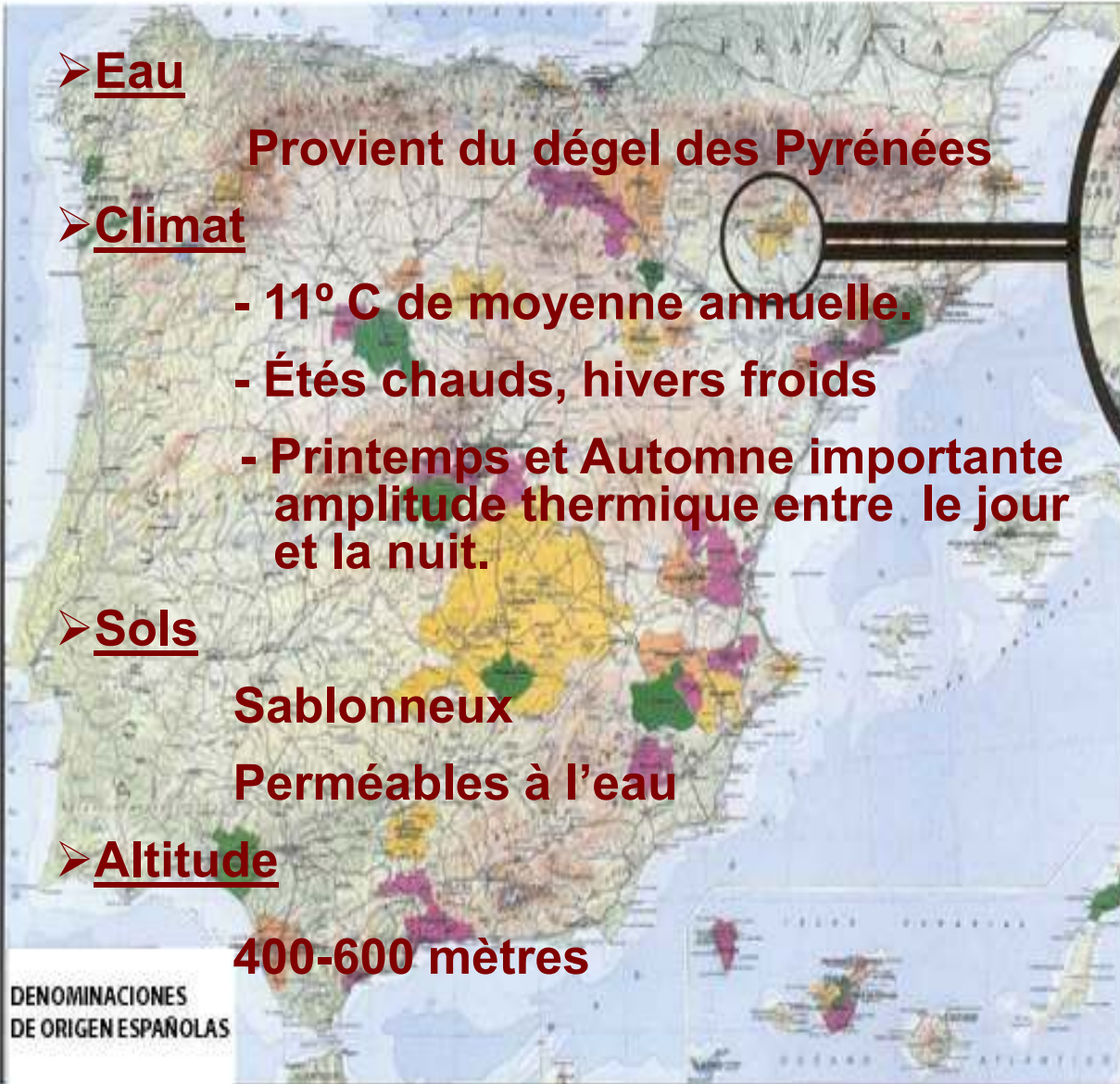
➤ Sols

Sablonneux
Perméables à l'eau

➤ Altitude

400-600 mètres

DENOMINACIONES
DE ORIGEN ESPAÑOLAS



ENATE



Tienda de vinos



Museo del vino



Centro de interpretación
Somontano

- Consejo Regulador D.O.
- Constitution en 1984 .
- 43 villages forment la D.O
- 32 Caves et 513 viticulteurs
- 4.564 Ha. de vignoble
- Production année 2009:
17.500.000 kg.
- Rendement moyen
8.000/9.000 kg./ha.

ENATE

Viticulture à forte orientation
“qualité”

- 1) Vignoble jeune et moderne.**
- 2) Respect de l'environnement.**
- 3) Production raisonnée.**
- 4) Suivi climatique et irrigation
des sols**
- 5) Vendange à la main**

1) VIGNOBLE JEUNE ET MODERNE



1) VIGNOBLE MODERNE

S



2) RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT



3) PRODUCTION RAISONNÉE

➤ Limites autorisées par la D.O. Somontano

Cépages blancs 9.000 kg/ha

Cépages rouges 8.000 kg/ha

➤ Rendements moyens ENATE

Chardonnay 7.500-8.000 kg/ha

Gewürztraminer 8.000-8.500 kg/ha

Tempranillo 7.000-7.500 kg/ha

Merlot y Cabernet 6.000-7.000 kg/ha

4) SUIVI CLIMATIQUE ET IRRIGATION DES SOLS



4) SUIVI CLIMATIQUE ET IRRIGATION DES SOLS

La gestion des données permet:

- Calcul du potentiel d'évapotranspiration de la plante.
- Contrôle de l'efficacité de l'irrigation.
- Evaluation du risque d'apparition de maladies.
- Enregistrement d'un historique des données

5) VENDANGE A LA MAIN

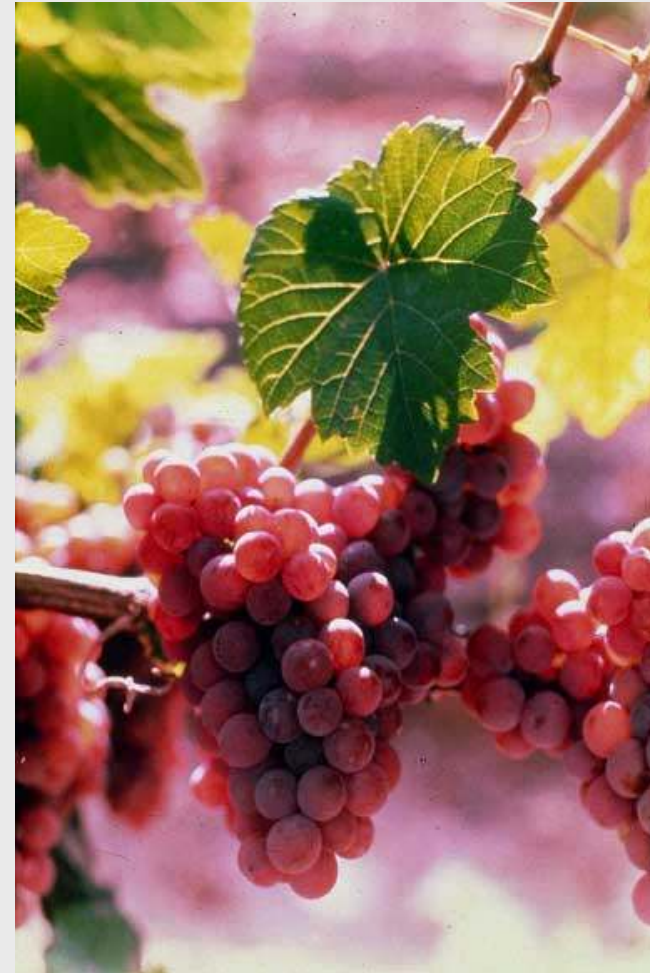


CÉPAGES BLANCS



Chardonnay

Gewürztraminer



CÉPAGES ROUGES



Cabernet Sauvignon



Merlot



Shiraz



Tempranillo

VIGNOBLE EN PROPRES

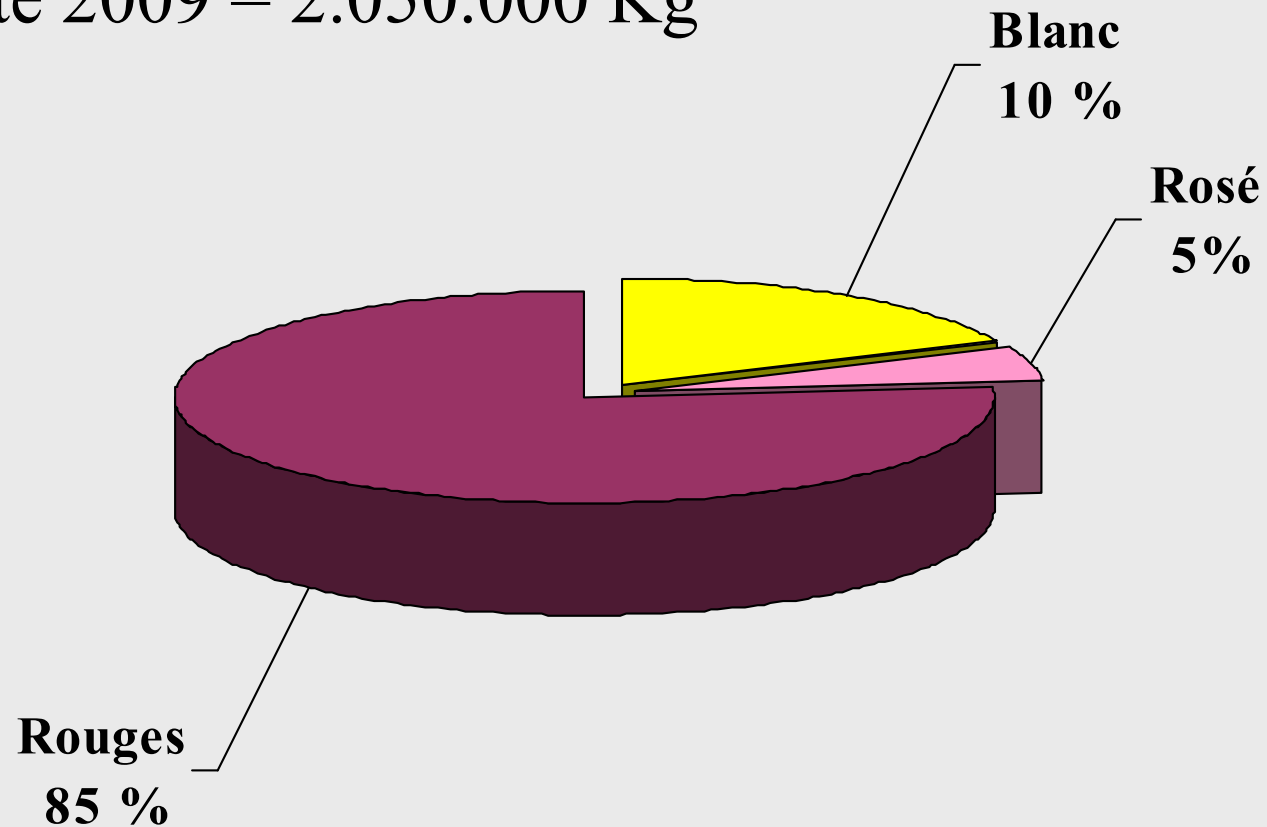
| Zone | Hectares | Age moyen |
|--------------------|-----------------|------------------|
| ALCANETOS | 85 | 3 |
| CREGENZAN | 135 | 5 |
| ENATE | 135 | 10 |
| SALAS | 25 | 15 |
| TORREFIERRO | 95 | 4 |
| Total | 475 | |

CONTRAT AVEC VITICULTEURS LOCAUX

| Zone | Cépages | Hectares |
|--------------|---------------------------|-----------------|
| Salas | Chardonnay | 10 |
| | Cabernet Sauvignon | 45 |
| | Merlot | 20 |
| | Tempranillo | 50 |
| Total | | 125 |

RÉPARTITION DE LA PRODUCTION

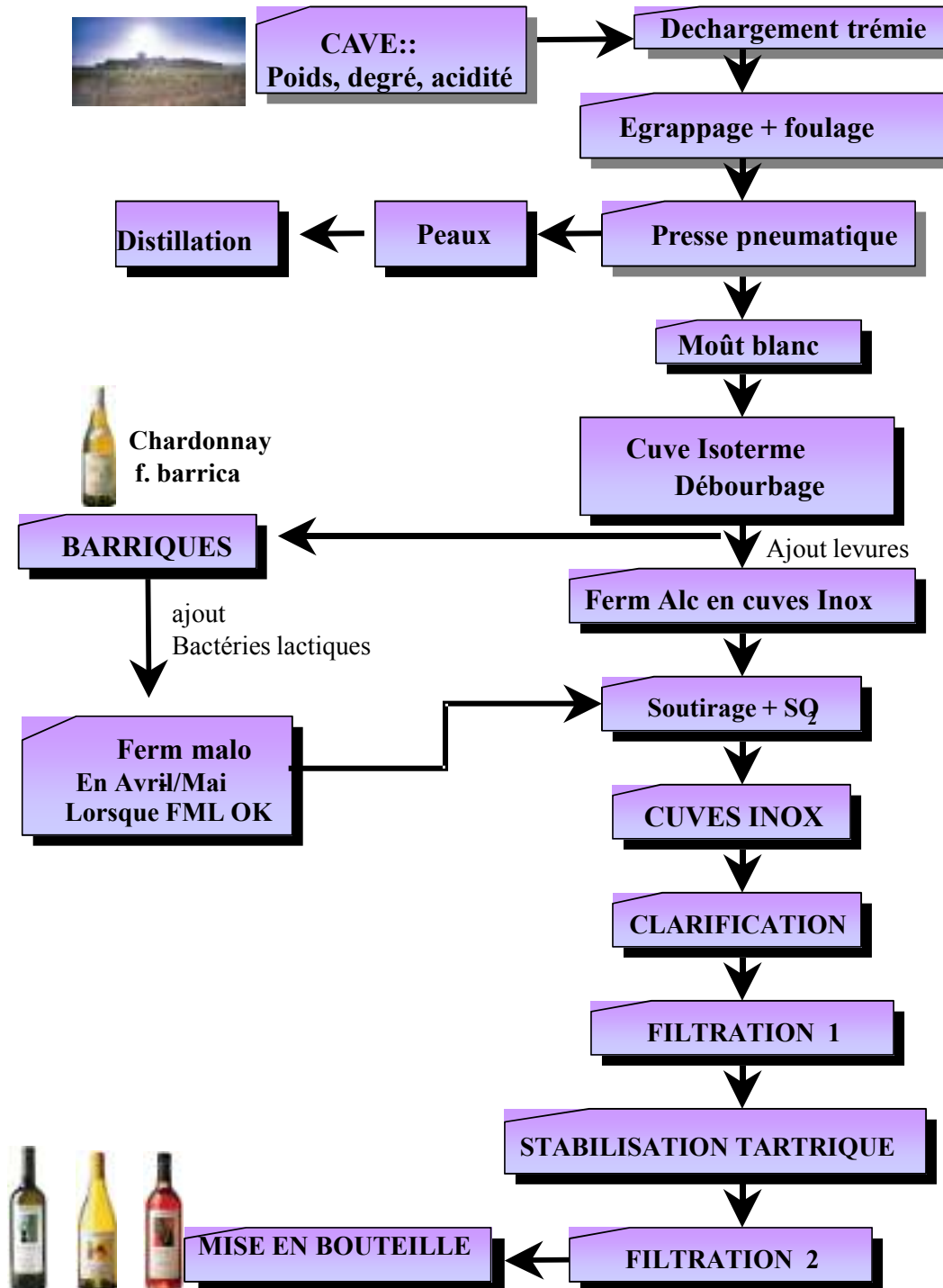
Récolte 2009 = 2.050.000 Kg

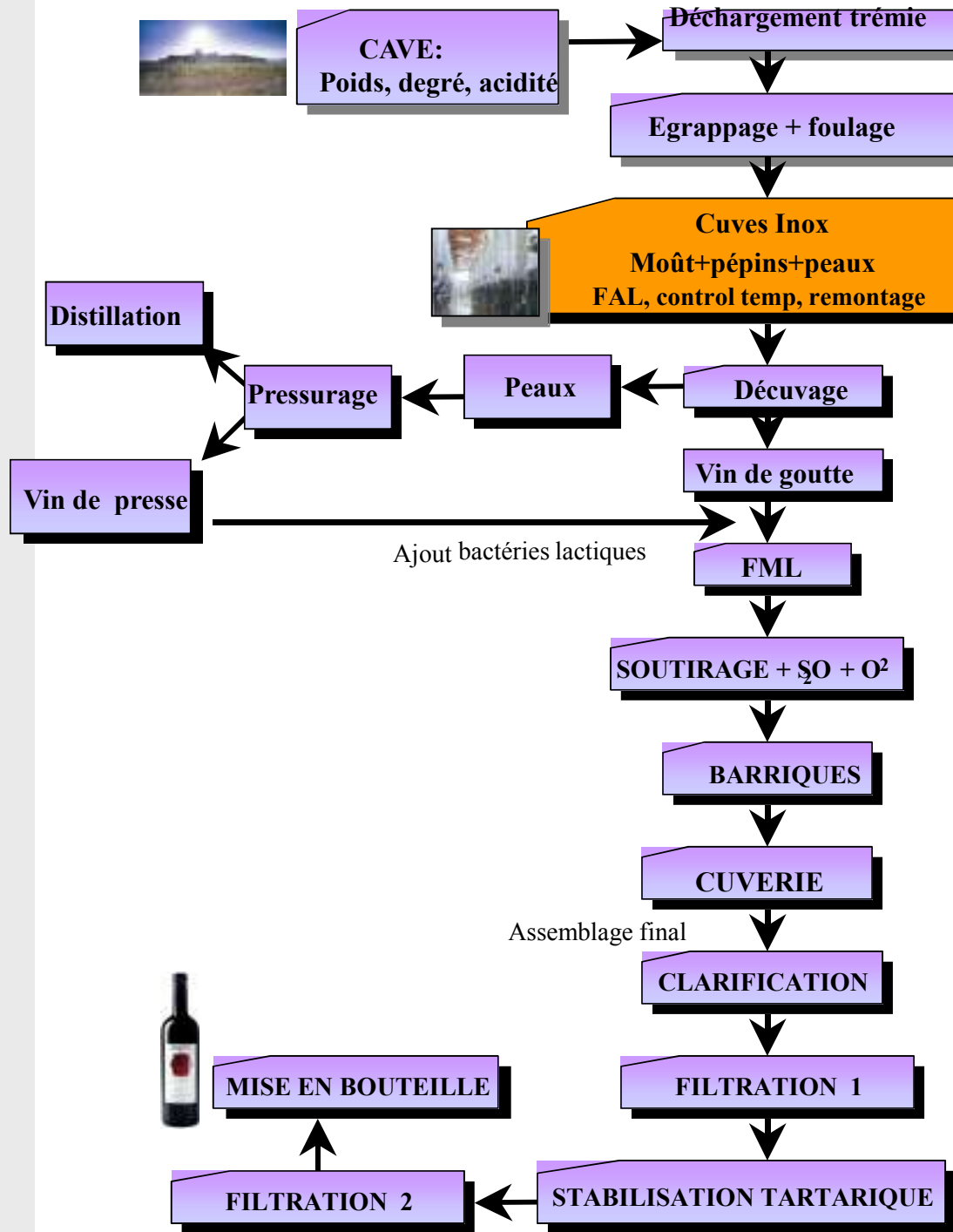


E N A T E

Réception du raisin








ENATE Fermentation



ENATE

Élevage en fûts

- 
- 4.500 barriques (70% en chêne français et 30% chêne américain).
 - Température et humidité constante de forme naturelle.



E N A T E

Vieillissement en bouteille

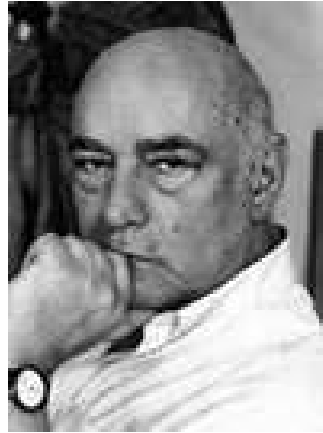
- **Capacité de stockage de 4.000.000 bouteilles.**
- **Stockage actuel = 2.000.000 bouteilles**
- **Température et humidité constante**

ENATE Chardonnay-234

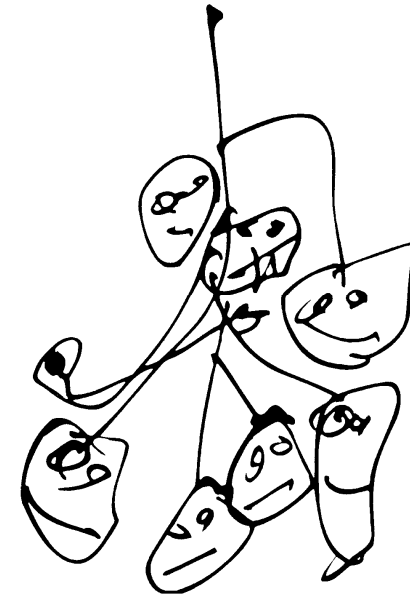


Pepe Cerdá

ENATE Chardonnay Barrica



Antonio Saura



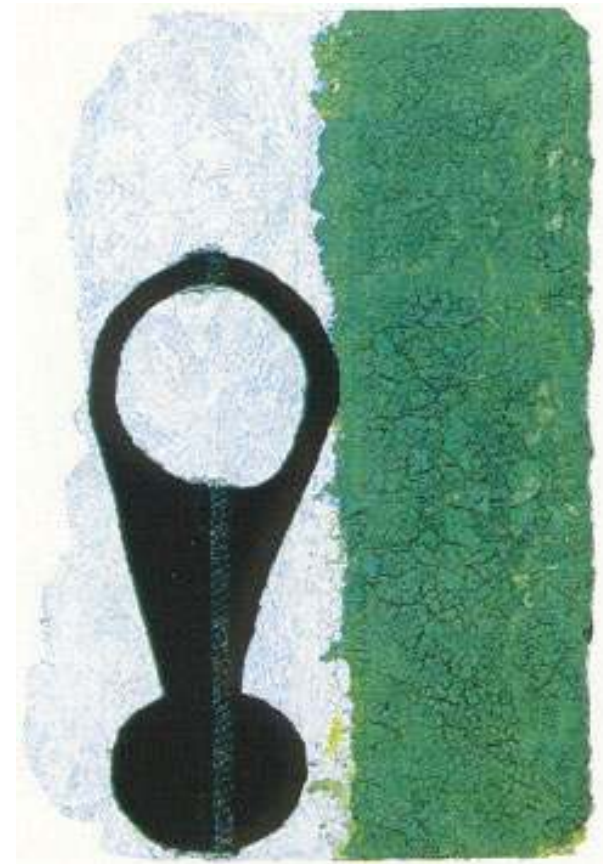
ENATE

ENATE

Gewürztraminer



Vicente Badenes



ENATE

Rosado



Víctor Mira



ENATE Cabernet Sauvignon - Merlot



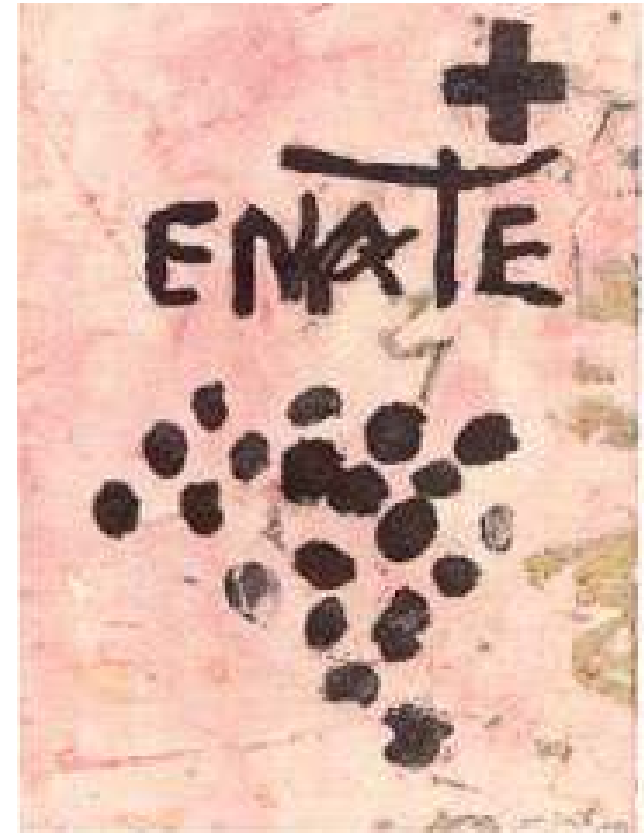
Carrera Blecua



ENATE Crianza



Víctor Mira



ENATE

Reserva

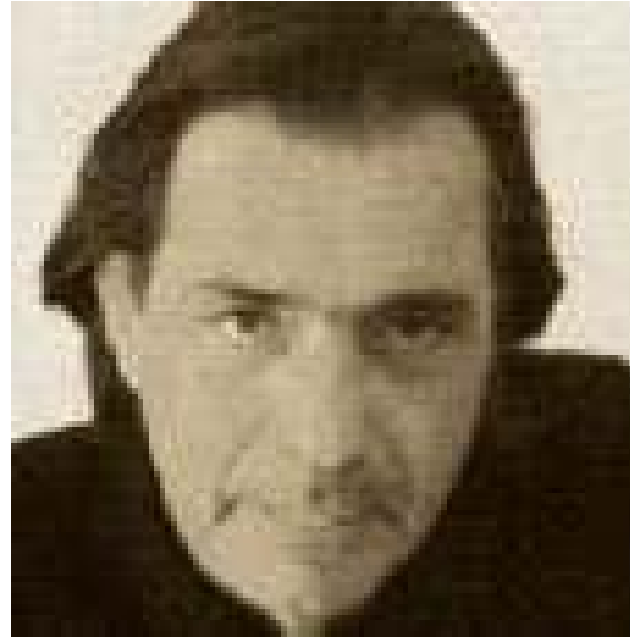


José Manuel Broto



ENATE

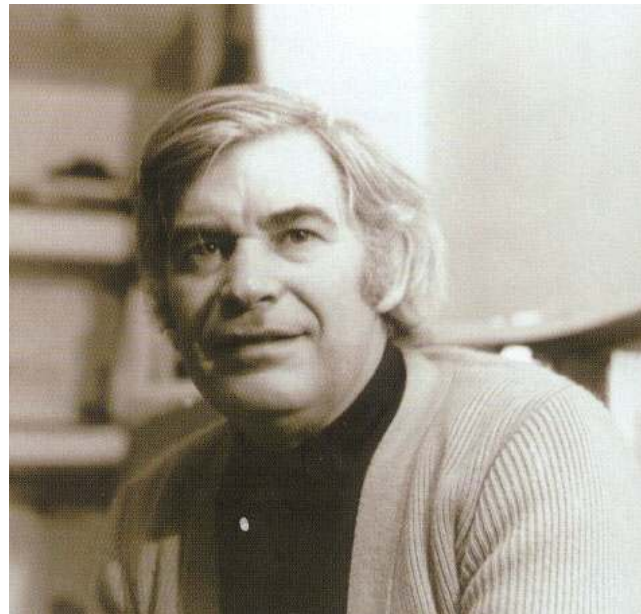
Merlot - Merlot



Frédéric Amat



ENATE Varietales Dos mil Cuatro



Salvador Victoria



ENATE

Syrah-Shiraz



Manuel Rivera



ENATE Reserva Especial 2001



José Beulas



ENATE Uno'2006 Chardonnay



Erwin Bechtold





E N A T E

Participation à de nombreux événements artistiques

- **Sala Saura Diputación Provincial de Huesca**
- **Museo de las Casas Reales. République Dominicaine**
- **Fondation Rodríguez Acosta. Grenade**
- **I.V.A.M., Institut Valencien de l'Art Moderne**
- **Université d'Oviedo. Edificio Histórico**
- **Musée Martín Almagro. Fondation Santa María de Albarracín.**

ENATE

Présentations

- Musée Thyssen Bornemisza. Madrid.
- MACBA, Musée d'Art Contemporain de Barcelone.
- I.V.A.M., Institut d'Art Moderne de Valence.
- Fondation Antoni Tàpies de Barcelone.



ENATE

Revue Enateca



ENATE

Infrastructures d'accueil clients



Salle de conférence



Caves particulières



Salle des arômes



12.000 visites par an

MERCI POUR VOTRE
ATTENTION

