



ENATE

CABERNET SAUVIGNON - MERLOT
2010

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

CABERNET SAUVIGNON - MERLOT
2010

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

Variedades: Cabernet - Merlot (50:50)
Vendimia: manual.
Fermentación: 24°C.
Crianza: 6 meses en bodega de roble.
Vino de carácter cosmopolita y fácil de beber.

Contiene sulfitos. Bevat sulfieten. Enthält sulfite. Contains sulphites.
Innehåller sulfiter. Sisältää sulfitteja. 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

Original para Enate de Carrera Bleuca

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD

ÉTIQUETTE

Peinture originale pour ENATE d'Alberto
Carrera Bleuca.

PRÉSENTATION

Bouteilles de 50 cl et de 75 cl.

PRIX

Récolte 2001

Bronze: Wine Challenge, Vietnam.

Récolte 2002

Bronze: Estonian Wine Challenge.

Bronze: Internacional Wine Challenge.

Récolte 2004

Bronze: Estonian Wine Challenge.

Récolte 2007

Argent: Mundus Vini, Allemagne.

Récolte 2010

Or: Berliner Wein Trophy, Allemagne.

VARIÉTÉS DE RAISIN

50% Cabernet Sauvignon et 50 % Merlot.

VINIFICATION

La vendange de l'an 2010 a commencé le 20 août. Cette vendange a été lente car les températures moyennes annuelles ont été plus basses que d'habitude et l'hiver et le printemps ont été très pluvieux. Ceci nous a obligés à attendre la maturation complète de certaines variétés. Le Merlot a été vendangé à partir du 25 août, alors que pour le Cabernet, nous avons attendu jusqu'au 20 septembre, presque un mois plus tard. La production a été faible, notamment à cause de la forte grêle tombée le 9 mai.

Le raisin est arrivé à la cave en parfait état de santé et après avoir passé dans le fouloir-égrappoir, il a été introduit dans un réservoir en acier inoxydable. Les moûts de chaque variété ont fermenté séparément à 26 °C. Après la fermentation malolactique, le vin est resté six mois dans des fûts en chêne français et américain de 225 litres, le temps nécessaire pour lui donner une touche de distinction.

MISE EN BOUTEILLE

Juin 2012.

DÉGUSTATION

Couleur cerise à couverture moyenne. Un nez séduisant et complexe aux fruits de la forêt (groseille, mûre) avec d'élégantes nuances florales (violette) et des touches de poivre, de vanille et de sous-bois. Palais doux et rond, sur un fond tannique douillet, donnant lieu à une fin de bouche savoureuse, avec des notes torréfiées. Une acidité équilibrée, permettant d'améliorer en bouteille au long des cinq prochaines années.

IMPRESSIONS DE L'ÉLABORATEUR

Un vin à caractère cosmopolite et facile à boire. Son arôme, dominé par le caractère variétal sur les arômes tertiaires de l'élevage et ses tannins veloutés en font un vin authentique pour tous les publics.

SERVICE

Ce vin doit être bu frais, entre 14-16 °C. C'est ainsi que l'ENATE Cabernet- Merlot permet de nombreuses combinaisons avec les rôtis, les viandes et les fromages, et tolère le mariage avec les poissons en sauce.

consejo regulador de la denominación de origen
SOMONTANO



75cl e 14% vol

