



# ENATE

ROSADO  
CABERNET SAUVIGNON  
2012

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# ENATE

ROSADO  
CABERNET SAUVIGNON  
2012

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: 100% Cabernet Sauvignon.  
Fermentación: 16°C.

Un vino con alma de blanco y cuerpo de tinto.

Contiene sulfitos. Bevat sulfieten. Enthält Sulfite. Contains sulphites. Innehåller sulfiter. Sisältää sulfitteja. Innehåller sulfiter. Sudėtyje yra sulfitai.

Original para Enate de Victor Mira

EMBUJADO EN LA PROPIEDAD

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD POR  
VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.  
SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN  
R.E.N° 7186-HU  
www.enate.es

75 cl e 13,5% vol

ensaje regulador de la denominación de origen  
SOMONTANO



### ÉTIQUETTE

Peinture originale pour ENATE de  
Victor Mira.

### PRÉSENTATION

Bouteilles de 75 cl.

### PRIX

#### Récolte 2003

Argent: Concours Wine Challenge.

Meilleur Rosé: Guide de Vins Gourmet.

#### Récolte 2004

Élu comme l'un des dix vins découverte à  
l'occasion de la Foire Internationale des Vins  
VINEXPO (France).

#### Récolte 2005

Argent: Concours Vinalies Internationales,  
France.

Bronze: Decanter World Wine Awards,

Royaume-Uni.

Bronze: Estonian Wine Challenge.

#### Récolte 2008

Or: La Sélection, Allemagne.

Argent: Mundus Vini, Allemagne.

#### Récolte 2009

Argent: Mundus Vini, Allemagne.

#### Récolte 2010

Or: Berliner Wein Trophy, Allemagne.

Or: La Sélection, Allemagne.

Bronze: Foire Internationale du Vin «Wine  
Days», Lituanie.

Or: Sélections Mondiales des Vins, Canada

#### Récolte 2012

Argent: Concours International des Rosés du  
Monde, Cannes, France.

### VARIÉTÉS DE RAISIN

100 % Cabernet Sauvignon.

Après un hiver extrêmement sec, le printemps (surtout le mois d'avril) nous a apporté de l'eau qui a été comme un baume pour assurer la correcte floraison et le bourgeonnement de la plante.

La vendange a démarré le 13 août après une vague de chaleur qui a frappé la région avec des températures très élevées, de jour comme de nuit.

Après la vendange du Chardonnay, du Gewürztraminer et du Merlot, et avec des températures beaucoup plus fraîches, la maturation des variétés rouges a été ralentie et la récolte a été interrompue pour permettre au raisin d'atteindre le point de maturation optimal.

### VINIFICATION

Les raisins, vendangés en parfait état de santé et à une maturité optimale, restent en macération avec la peau jusqu'à la saignée du jus rosé. Une fois les matières solides éliminées par débouillage statique à 8 °C, le moût clarifié est alors fermenté sous l'action des levures sélectionnées du type Saccharomyces Cerevisiae dans des réservoirs en acier inoxydable à température contrôlée (16 °C). Après la fermentation, le vin est clarifié à la bentonite et stabilisé à -5 °C pour éliminer l'excès de bitartrate de potassium.

### MISE EN BOUTEILLE

Décembre 2012.

### DÉGUSTATION

Le Cabernet Sauvignon, cultivé avec soin dans nos vignobles d'ENATE jusqu'à atteindre la maturité optimale, a développé tout son potentiel dans ce vin monovariétal au nez intense, très fruité, où les arômes du raisin (myrtille, framboise, poivron) sont rehaussés. En bouche, il présente une attaque charnue et pleine. Son acidité équilibrée en fait un vin agile et vivant. Son évolution en bouche est splendide, avec un post-goût long et savoureux où se distinguent les arômes variétaux.

### IMPRESSIONS DE L'ÉLABORATEUR

Il s'agit d'un vin avec une âme de blanc et un corps de rouge, créé pour jouer et gagner la ligue des champions.

### SERVICE

Dégusté entre 8 et 10 °C, l'ENATE Rosé rehausse les plats de pâtes, de volailles en sauce de groseilles, les soufflés, etc.