



# ENATE

**CRIANZA**  
TEMPRANILLO - CABERNET SAUVIGNON  
2007

**SOMONTANO**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# ENATE

**CRIANZA**  
TEMPRANILLO - CABERNET SAUVIGNON  
2007

**SOMONTANO**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FRUTA ROJA MADURA Y NOTAS AHUMADAS EN NARIZ.  
PALADAR CARNOSO. NOTAS TOSTADAS EN EL  
RETROGUSTO.

Variedades: Tempranillo y Cabernet Sauvignon (70:30)

Vendimia: manual.

Fermentación: 26°C.

Crianza: 9 meses en barrica de roble.

Vino adulator que combina la potencia con la delicadeza.

Contiene sulfitos. Bevat sulfiteren. Enthält sulfite. Contains sulphites.  
Innehåller sulfiter. Sisältää sulfitteja. Innehåller sulfiter. Sudétyje yra sulfizai.

Original para Enate de Víctor Mira

EMBOTTLED EN LA PROPIEDAD

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

Denominación de origen  
**SOMONTANO**



75 cl 14,5% vol



## ÉTIQUETTE

Peinture originale pour ENATE de Víctor  
Mira.

## PRÉSENTATION

Bouteilles de 75 cl.

## PRIX

Récolte 2000

Bronze: Estonian Wine Challenge.

Récolte 2002

Or: I Concours Tempranillo au Monde.

Récolte 2004

Or: Sommelier Awards, Royaume-Uni.

Bronze: Decanter World Wine Awards,

Royaume-Uni.

Récolte 2005

Argent: 1st Challenge to the Best Spanish

Wines for Asia, Hong Kong.

Bronze: Sommelier Indian Wine Competition.

Or: Challenge International du Vin, Bourg

(France).

Récolte 2006

Argent: Mundus Vini, Allemagne.

Argent: Concours Mondial de Bruxelles.

Récolte 2007

Argent: Concours International - Prix

CINVE, Espagne.

Or: Concours Mondial de Bruxelles,

Belgique.

## VARIÉTÉS DE RAISIN

70% Tempranillo et 30% Cabernet Sauvignon.

## VINIFICATION

Après un printemps pluvieux, un mois de juin plus froid que la moyenne et un mois de juillet avec des températures modérées et très sec, la vendange de l'an 2007 a commencé le 20 août. Les raisins sont arrivés à la cave en parfait état de maturation et de santé, et les moûts de chaque variété ont fermenté séparément à 28 °C dans des réservoirs en acier inoxydable. Après la fermentation malolactique, le vin est resté neuf mois dans des fûts en chêne français (Cabernet Sauvignon) et américain (Tempranillo).

## MISE EN BOUTEILLE

Mars 2010.

## DÉGUSTATION

Couleur rouge bigarreau, très couvert. Arôme intense et complexe, riche en nuances fumées et épicées, sur un fond de fruits rouges mûrs. Structure équilibrée, dense et charnu en bouche, avec une fin extraordinairement longue, avec de fines notes grillées.

## IMPRESSIONS DE L'ÉLABORATEUR

C'est le vin de notre famille avec le plus de caractère péninsulaire car le Tempranillo est la base de sa composition variétale. Le Cabernet Sauvignon permet de renforcer sa structure. C'est un vin séducteur, à nuances lentes et qui combine adroitement la puissance et la délicatesse.

## SERVICE

Ce vin peut présenter un sédiment de bitartrates. Ce phénomène est naturel et constitue la garantie que le vin n'a été soumis à aucun traitement physique ou chimique. En décantant la bouteille en douceur, le sédiment reste au fond et n'affecte pas la dégustation du vin. Servi à 16-18 °C, l'ENATE Crianza rehausse les plats fumés, les viandes, les ragouts et les fromages.