



ENATE

RESERVA
CABERNET SAUVIGNON
2008

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

RESERVA
CABERNET SAUVIGNON
2008

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COMPLEJA NARIZ DE FRUTA ROJA SOBRE UNA ELEGANTE SINFONÍA DE AROMAS ESPECIADOS (LAUREL, VAINILLA) PALADAR SABROSO Y AMPLIO, CON TANINOS UNTUOSOS QUE GARANTIZAN UN EXCELENTE POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Vendimia: manual.

Fermentación: 28 °C.

Crianza: 12 meses en barrica nueva de roble francés.

Un auténtico "vin pour connaisseurs", de largo recorrido.

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

Original para Enate de José Manuel Broto

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

consejo regulador de la denominación de origen
SOMONTANO

75cl e 15% vol



ÉTIQUETTE

Peinture originale pour ENATE de
José Manuel Broto.

PRÉSENTATION

Bouteilles de 75 cl.

RÉCOMPENSES

Récolte 1997

Bacchus d'Or: Concours U.E.C.

Or: Wine Challenge, Vietnam.

Récolte 1998

Argent: Concours Mondial de Bruxelles.

Argent: International Wine Challenge,

Royaume-Uni.

Récolte 1999

Or: Estonian Wine Challenge.

Récolte 2001

Argent: Concours Vinalies Internationales.

Médaille d'Or: Concours Mondial de

Bruxelles.

Récolte 2003

Argent: Mundus Vini, Allemagne.

Argent: 1st Challenge to the Best Spanish

Wines for Asia.

Récolte 2006

Or: Mundus Vini, Allemagne.

CÉPAGE

Cabernet Sauvignon.

Quelques mois, d'avril à mai, assez pluvieux, avec des températures plus basses que la normale, suivis d'un mois de juin orageux et très venteux qui a retardé de façon importante le début des vendanges (27 août) ainsi qu'une diminution importante de la production de raisins. En dépit d'une année aussi pluvieuse, le raisin s'est trouvé dans excellent état sanitaire en raison du contrôle exhaustif réalisé dans le vignoble.

VINIFICATION

Le raisin pour notre vin Reserva a été récolté à un niveau de maturation optimal et dans un état sanitaire exceptionnel. Après égrappage et pressage, le moût obtenu a été placé en cuves d'acier inoxydable où la température de fermentation a été fixée à 28°C. Après la fermentation malolactique, le vin a vieilli en fûts de chêne français pendant un an, s'affinant par la suite dans des cuves en acier inoxydable jusqu'à sa mise en bouteille.

MISE EN BOUTEILLE

Mars 2013.

DÉGUSTATION

Couleur d'un rouge grenat très intense. Au nez, le vin déploie un large et complexe éventail aromatique : baies rouges (mûre, groseille), notes balsamiques (menthe) et un fond épicé subtil (vanille, poivre, laurier). Le palais est charpenté, la bouche tapissée de tanins de grande qualité. Longue fin de bouche, avec des réminiscences de notes grillées et de tabac blond.

IMPRESSIONS DU CHEF DE CAVE

En conjuguant les techniques ancestrales et les plus actuelles, on obtient un vin de Réserve qui non seulement est un vin équilibré, mais qui est également doté d'un bon potentiel de vieillissement en bouteille.

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

L'Enate Reserva développe idéalement son bouquet s'il est ouvert une demi-heure avant de le servir. Dégusté à 16-18 °C, il se marie parfaitement avec les viandes rouges et le gibier. 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.