



ENATE

RESERVA ESPECIAL
2005

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

RESERVA ESPECIAL
2005

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

AROMA PROFUNDO E INTENSO. SINFONÍA ARMÓNICA DE FRUTA ROJA FRESCA Y NOTAS ESPECIADAS. PALADAR DENSO Y FIRME Y DE GRAN PRESENCIA. LARGO Y CONCENTRADO.

Variedades: Cabernet Sauvignon y Merlot (70-30).
Vendimia: manual, seleccionada en cajas.
Fermentación: a 28°C en pequeños depósitos.
Crianza y maloláctica: 17 meses en barrica nueva de roble francés.
Vino de colección, con un innegable toque de exclusividad.

Contiene sulfitos. *Bevat sulfieten. Enthält sulfite. Contains sulphites. Innehåller sulfiter. Sisältää sulfiitteja. Innehåller sulfiter. Sudétyje yra sulfítai.*

Original para Enate de Rafael Canogar

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

embotejador de la denominación de origen
SOMONTANO



75 cl e 14% vol



ETIQUETTE ETIQUETTE

Réalisée pour ENATE par Rafael Canogar.

Peinture originale pour ENATE par Rafael Canogar.

PRÉSENTATION VARIÉTÉ

70% Cabernet- Sauvignon et 30% Merlot d'une des meilleures crus que nous avons eu à ENATE.

75 cl. VINIFICATION

Millésime 2005

Médaille d'argent: Sommelier Indian Wine Competition, Hong Kong.

Les raisins sont récoltés bien mûrs (14.8% et 14,3% d'alcool pour le merlot et le cabernet respectivement) et sont vinifiés séparément en cuves inox. La température de fermentation est de 28° et la macération dure 28 jours. Tout l'ensemble est vin fleur, on n'ajoute pas vin de presse.

FERMENTATION MALOLACTIC

Les vins sont mis en barriques neuves de chêne français de fin grain (Nevers) et après la semée avec une souche de Leuconostoc Oenos d'avantage adapté à l'alcool et aux pH, on réalise la fermentation malo-lactique dans les mêmes barriques.

ÉLEVAGE

Quand l'acide malique se transforme en lactique, on fait un élevage de dix-sept mois sur les fines lies pour favoriser l'autolyse des levures et les bactéries lactiques, de telle manière on favorise la libération des polysaccharides, la carnosité et le volume du vin en bouche.

CLARIFICATION

Seulement avec d'albumine d'œuf. On ne fait pas la stabilisation tartrique, il peut apparaître des dépôts dans la bouteille.

DEGUSTATION

Arome intense et très complexe de fruits rouges mûrs (prune, passe, confiture de tomate) sur une symphonie élégante arômes fumés, épice (moka, vanille, cacao) et phénolique (goudron, la Chine rouge). Palais pleine embonpoint, séance plénière, savoureuse de structure puissante et sensible en même temps. Tannique qui garantit un long et excellent potentiel de vieillissement.

IMPRESSIONS DE L'ŒNOLOGISTE

La vinification de ce vin est conçue afin d'exploiter la meilleure qualité des raisins d'un millésime spécifique. Notre objectif est de représenter la meilleure expression d'une récolte afin d'élaborer un vin de garde. Vins exclusifs, tirage limité, bouteilles numérotées.

EMBOUTAILLAGE

14 de juin 2007, bouteille bordelaise spécial couleur topaze.