



MR

ENATE

SYRAH - SHIRAZ  
2007

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

SYRAH - SHIRAZ  
2007

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DESFILE DE FRUTILLOS ROJOS Y FLORES AZULES SOBRE UN FONDO DE VAINILLA. PALADAR CARNOSO CON NOBLES Y ATERCIOPELADOS TANNOS.

Variedades: Syrah de Cregenzán y Shiraz de Alcanetos.  
Vendimia: manual. Fermentación: 26°C.  
Crianza: 16 meses en barricas nuevas.  
La uva del Ródano encierra en la botella el terruño más auténtico de ENATE.

Contiene sulfitos. Bevat sulfieten. Enthält sulfite. Contains sulphites. Innehåller sulfiter. Sisältä sulfitteja. Innehåller sulfiter. Sudetýje yra sulfítai.

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

Original para Enate de Manuel Rivera

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD

escudo regulador de la denominación de origen  
SOMONTANO



75 cl e 14,5% vol



#### ÉTIQUETTE

Réalisée pour ENATE par Manuel Rivera.

#### PRÉSENTATION

75 cl.

#### DISTINCTIONS

Millésime 2005

Médaille d'argent: Syrah du Monde, France.

Millésime 2006

Médaille d'argent: 1er Concours Les Meilleurs Vins Espagnols, Russie.

Médaille d'argent: Sélections Mondiale des Vins, Canada.

Médaille d'argent: International Wine Spirit Competition Royaume-Uni.

Médaille d'or: Sélections Mondiales des Vins, Canada.

Millésime 2007

Médaille d'argent: Syrah du Monde, France.

Médaille d'argent: Sélections Mondiales des Vins, Canada.

Médaille d'or: Challenge International du Vin, France.

Médaille d'or: Sélections Mondiales des Vins, Canada.

#### CÉPAGES

Syrah de notre parcelle de Cregenzán et Shiraz de la vallée de Alcanetos.

#### VINIFICATION

Les raisins, récoltés manuellement, sont égrappés et légèrement pressurés. Fermentation du moût à 26 °C dans des petites cuves d'acier inoxydable. Le vin passe en fûts neufs de chêne français et de chêne américain pour la fermentation malolactique. Il reste 17 mois en fût.

#### MISE EN BOUTEILLE

Avril del 2009.

#### DÉGUSTATION

Couleur rouge bigarreau, intense. Fruits rouges, bleuets et olives sur un fonds de notes lactiques et vanillées. Palais voluptueux, avec des tannins nobles et veloutés. Très persistant.

#### IMPRESSIONS DU CHEF DE CAVE

Ce cépage typique des Côtes du Rhône a d'abord voyagé en Australie avant de s'installer dans les jardins du Somontano pour condenser dans cette cuvée le «terroir» le plus authentique d'Enate.

#### SERVICE

Ce vin peut présenter un dépôt de bitartrates.

Ce phénomène est naturel et constitue la garantie que le vin n'a été soumis à aucun traitement physique ni chimique. En vidant lentement la bouteille, le dépôt restera dans le fond et n'affectera pas la dégustation du vin. Servi à 16-18 °C il dégage tout son parfum et sa complexité.