



ENATE

TAPAS

TEMPRANILLO
2012

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

TAPAS
2012

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Live!

RICO EN Matices, con presencia de frutas rojas (MORAS, CEREZAS) JUNTO A NOTAS DE CARAMELO DE FRESA Y REGALIZ. TANINOS SABROSOS FUNDIDOS CON UNA FRESCA ACIDEZ QUE LE PROPORCIONAN UNA TEXTURA SUAVE Y REDONDA. FINAL CREMOSO Y LÁCTICO.

Variedades: básicamente Tempranillo con un pequeño porcentaje de Merlot y Cabernet.

W!

Un vino expresivo, versátil y de amplio juego gastronómico. Lleno de juventud refrescante.

W!

Bevat sulfieten, Enthält Sulfite, Contiene Sulfitos, Contains sulphites. Innehåller sulfiter, Sisältää sulfittejä, Innehåller sulfiter, Sudéryje yra sulfítai.

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD POR

VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.

SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN

R.E.N.º 7186-HU

Live!

Original para Enate de Dani Garcia - Nieto



www.enate.es

consejo regulador de la denominación de origen
SOMONTANO

75 cl e 13,5% vol



ÉTIQUETTE

Peinture originale pour ENATE de Dani García Nieto.

PRÉSENTATION

Bouteilles de 75cl.

PRIX

Récolte 2009

Or: Interwine, Guangzhou, Chine.

Or: Berliner Wein Trophy, Allemagne.

Récolte 2010

Argent: La Sélection, Allemagne.

Meilleur rouge jeune, Guide des Vins

Gourmet.

Récolte 2011

Argent: Concours Mondial de Bruxelles.

Argent: International Wine Challenge.

Or: Berliner Wine Trophy, Allemagne

VARIÉTÉS DE RAISIN

À la base, Tempranillo avec un petit pourcentage de Merlot et de Cabernet Sauvignon.

VINIFICATION

Les raisins sont égrappés et légèrement foulés. Le moût fermente à 24 °C dans des réservoirs en acier inoxydable. Après la fermentation malolactique, le vin est clarifié et stabilisé en gardant toute sa jeunesse et son caractère fruité.

MISE EN BOUTEILLE

Janvier 2012.

DÉGUSTATION

Riche en nuances, avec des fruits rouges (mûres, cerises) et des notes de bonbons à la fraise et à la réglisse. Des tannins savoureux se fondent dans une acidité fraîche lui donnant une texture douce et ronde. Fin crémeuse et lactique.

IMPRESSIONS DE L'ÉLABORATEUR

Un vin expressif, versatile et avec un grand jeu gastronomique. Plein de jeunesse rafraîchissante.

SERVICE

Pour sa jeunesse, il convient de servir ce vin un peu frais, à 14 °C environ. C'est l'associé idéal des amuse-gueules et des tapas, comme par exemple des croquettes de morue, des rondelles de boudin ou une portion de riz noir, sans renoncer à la force qu'il donne aux poissons en saumure et aux plats de pâtes.