



ENATE

RESERVA ESPECIAL
2006

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

RESERVA ESPECIAL
2006

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LA NARIZ DESPLIEGA UNA ARMONIOSA COMBINACIÓN DE FRUTA ROJA FRESCA, VIOLETA Y TOSTADOS. PALADAR CARNOSO Y SABROSO CON FINAL DE TORREFACTOS Y VAINILLA.

Variedades: Cabernet Sauvignon y Merlot (65-35)

Vendimia: manual, seleccionada en cajas.

Fermentación: a 28 °C.

Crianza y maloláctica: 19 meses en barrica nueva de roble francés.

Vino de colección, con un innegable toque de exclusividad.

Bevat sulfieten, Enthält Sulfite, Contiene Sulfitos, Contains sulphites, Innehåller sulfiter, Sisältää sulfitteja, Sudéryje 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



75cl e 15% vol



ÉTIQUETTE

Peinture originale pour ENATE de José Manuel Broto.

PRÉSENTATION

Bouteilles de 75 cl.

CÉPAGES

Cabernet Sauvignon et Merlot de l'un des meilleurs cépages que nous ayons eus chez ENATE.

VINIFICATION

Les vendanges 2006 ont été les plus précoces de l'histoire du Somontano, en effet les mois de juin et juillet ont été chauds avançant la récolte à la date du 8 août.

Les deux cépages ont été vendangés en caisses et vinifiés dans de petites cuves en acier inoxydable dans lesquelles le chapeau est immergé au moyen de pelles actionnées par un système pneumatique. La température de fermentation a été réglée à 28 °C et la macération avec le marc de raisin s'est étendue sur un mois.

FERMENTATION MALOLACTIQUE

Les vins sont placés en fûts neufs de chêne français, au grain très fin (Nevers), et après avoir semé le cépage de *Leuconostoc Oenos*, adapté au préalable à l'alcool et au pH, ils effectuent leur fermentation malolactique dans les mêmes fûts.

VIEILLISSEMENT

Une fois l'acide malique transformé en acide lactique, le vieillissement s'étend sur 19 mois sur des lies fines afin de favoriser l'autolyse des levures et des bactéries lactiques, de manière à favoriser la libération des polysaccharides des parois cellulaires et à conférer du corps et un caractère charnu au vin.

CLARIFICATION

Afin de ne pas dénaturer le vin de manière excessive, celui-ci n'a pas été soumis au procédé de stabilisation tartrique, ce qui peut créer des dépôts de bitartrates au fond de la bouteille.

DÉGUSTATION

Le nez déploie une combinaison harmonieuse de fruits rouges (myrtilles, fraises des bois) et de notes de violette, assortie à des notes issues du vieillissement en fût (cacao, notes grillées et fumées). Palais très puissant, charnu et voluptueux. Structure tannique ferme qui garantit un excellent potentiel pour le vieillissement. Longue fin de bouche de saveurs torréfiées et vanillées, ce qui lui confère un caractère très moderne et flatteur.

IMPRESSIONS DU CHEF DE CAVE

La vinification des vins Reservas Especiales a pour but d'exploiter au mieux la qualité du raisin d'une année donnée, écartant toute recherche de continuité entre les millésimes ; elle a pour objectif d'obtenir la meilleure expression d'une récolte. Ce sont des vins produits en faibles quantités et dont la qualité exceptionnelle est indéniable et fait d'eux de véritables vins de collection.

MISE EN BOUTEILLE

Le 14 mai 2008, en bouteille bordelaise spéciale couleur brune.