



ENATE

MERLOT- MERLOT
2010

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

MERLOT - MERLOT
2010

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

NARIZ COMPLEJA DE OREJONES, VIOLETA, ENCURTIDOS Y TORREFACTO. PALADAR CONTUNDENTE TAPIZADO CON TANINOS DE IMPECABLE FACTURA.

Variedad: 100% Merlot.

Vendimia: manual.

Fermentación: 28 °C.

Crianza y maloláctica: 16 meses en barrica nueva de roble francés.

Vino que derrocha exuberancia y que va directo a los sentidos.

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

Original para Enate de Frederic Amat

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
Frederic Amat.

PRÉSENTATION

Bouteilles de 75 cl.

RÉCOMPENSES

Récolte 2000

Meilleur vin Rouge d'Élevage: Guide de vins
Gourmet.

Podium: Guía Peñin, 94 points.

Récolte 2001

Argent: Prix Decanter, Royaume-Uni.

Or: Sélections Mondiales des Vins", Montréal
(Canada)

Or: Concours Mundus Vini, Allemagne.

Récolte 2002

Argent: Concours mondial Bruxelles.

Récolte 2005

Argent: Mondial de Merlot, Suisse.

Argent: 1st Challenge to the Best Spanish
wines for Asia, Hong Kong.

Récolte 2006

Or: La Sélection, Allemagne.

Récolte 2007

Bronze: Challenge International du Vin,
France.

Or: Sélections Mondiales des Vins, Canada.

Or: Sélections Mondiales des Vins, Canada.

Récolte 2008

Argent: Mondial du Merlot 2012, Suisse.

Récolte 2009

Argent: Mondial du Merlot, La Suisse.

Or: Sélections Mondiales des Vins, Canada.

CÉPAGE

Merlot

Le millésime 2010 a été caractérisé par d'importantes précipitations en hiver et au printemps. Cette empreinte plus atlantique et plus fraîche, couplée avec le mois de juin le plus froid de ces dernières années, a ralenti le processus de maturation et nous a permis de faire des vendanges de façon plus tranquille et plus homogène.

VINIFICATION

Le raisin a été récolté en excellent état. La récolte pour le Merlot-Merlot s'est effectuée à maturation optimale du fruit. La fermentation a été réalisée à 28°C et la macération avec les peaux s'est faite sur un mois. Le vin a ensuite été élevé en fûts neufs de chêne français afin de mener à bien la fermentation malolactique et y est resté pendant 16 mois. Stabilisation ultérieure en cuve jusqu'à la mise en bouteille.

MISE EN BOUTEILLE

Mars 2013.

DÉGUSTATION

Vin très sérieux, parfait représentant de la gamme de Merlot-Merlot d'ENATE. Il présente un éventail aromatique large et complexe où se combinent harmonieusement les notes de fruits rouges, les notes balsamiques et épicées (eucalyptus, clou de girofle) avec les arômes caractéristiques d'abricots secs et des nuances de cacao et de notes torréfiées qu'apporte le fût. Son palais est large, charnu et est tapissé de doux tanins à la texture irréprochable. La fin de bouche est très longue et apporte des touches d'encre chinoise et de cuir. Le Merlot-Merlot a, à n'en pas douter, une texture tannique très lisse et sphérique.

IMPRESSIONS DU CHEF DE CAVE

Nous sommes en présence d'un vin exubérant et qui éveille immédiatement les sens. La force de son nom fait écho à la puissance qu'il dégage progressivement en bouche. Sans aucun doute, le vin qui nous a permis de devenir adultes en tant que producteurs de vin rouge.

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

A déguster à 16-18 °C, le Merlot-Merlot peut ainsi rehausser les gibiers, les plats en sauce et les viandes fumées. Ce vin peut éventuellement laisser apparaître un dépôt de bitartrates.