



ENATE

CRIANZA
TEMPRANILLO - CABERNET SAUVIGNON
2008

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

CRIANZA
TEMPRANILLO - CABERNET SAUVIGNON
2008

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FRUTA ROJA MADURA Y NOTAS AHUMADAS EN NARIZ.
PALADAR CARNOSO. NOTAS TOSTADAS EN EL
RETROGUSTO.

Variedades: Tempranillo y Cabernet Sauvignon (70:30)

Vendimia: manual.

Fermentación: 26°C.

Crianza: 9 meses en bodega de roble.

Vino adulator que combina la potencia con la delicadeza.

Contiene sulfitos. *Bevat sulfiteren. Enthält sulfite. Contains sulphites.*
Innehåller sulfiter. *Sisältää sulfittiä. Innehåller sulfiter. Südtéjye yra sulfitai.*

Original para Enate de Víctor Mira

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

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Víctor Mira.

PRESENTACIÓN

Bottellas de 75 cl.

PREMIOS.

Cosecha 2000

Bronce: Estonian Wine Challenge.

Cosecha 2002

Oro: I Concurso Tempranillos al Mundo.

Cosecha 2004

Oro: Sommelier Award, Reino Unido.

Bronce: Decanter World Wine Awards, Reino Unido.

Cosecha 2005

Plata: 1st Challenge to the Best Spanish Wines for Asia, Hong Kong.

Bronce: Sommelier Indian Wine Competition.

Oro: Challenge International du Vin, Bourg (Francia).

Cosecha 2006

Plata: Mundus Vini, Alemania.

Plata: Concours Mondial Bruxelles.

Cosecha 2007

Plata: Concurso Internacional - Premios CINEVE, España.

Oro: Concours Mondial Bruxelles, Bélgica.

Plata: Mundus Vini, Alemania.

VARIETADES DE UVA

70% Tempranillo y 30% Cabernet Sauvignon.

Unos meses de abril y mayo bastante lluviosos, con unas temperaturas más bajas de lo habitual, seguidos de un mes de junio con tormentas y fuertes vientos, provocaron un retraso notable en el inicio de la vendimia (que arrancó el 27 de agosto) así como una disminución importante de la producción de uva. A pesar de lo que hubiera cabido esperar en un año tan húmedo como el 2008, la uva entró con una sanidad impecable gracias al control exhaustivo de plagas realizado en los viñedos.

VINIFICACIÓN

Los mostos de cada variedad fermentaron por separado a 28 °C en depósitos de acero inoxidable. Después de la fermentación maloláctica, el vino permaneció en barricas de roble francés (Cabernet Sauvignon) y americano (Tempranillo) durante nueve meses, permaneciendo a continuación en depósitos de acero hasta su embotellado.

EMBOTELLADO

Febrero 2011

CATA

Color rojo cereza picota, muy cubierto. Aroma intenso y complejo, rico en matices ahumados y especiados, sobre un fondo de frutas rojas maduras. De estructura tánica equilibrada, en boca se muestra denso, carnoso y con un final extraordinariamente largo, en el que aparecen finas notas tostadas.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Es el vino de nuestra familia que más carácter peninsular tiene ya que el tempranillo es la base de su composición varietal. El Cabernet Sauvignon contribuye a reforzar su estructura. Es un vino adulator, lleno de matices y que sabe combinar con destreza la potencia con la delicadeza.

SERVICIO

Este vino puede presentar un sedimento de bitartratos. Este fenómeno es natural y constituye la garantía de que el vino no ha sido sometido a ningún tratamiento físico ni químico. Decantando suavemente la botella, el sedimento permanecerá en el fondo y no afectará a la degustación del vino. Servido a 16-18 °C, el ENATE Crianza realza los ahumados, carnes, guisos y quesos.

Denominación de origen de España

SOMONTANO



75 cl 14,5% vol

