



ENATE

CABERNET SAUVIGNON - MERLOT
2017

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

CABERNET SAUVIGNON - MERLOT
2017

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FRUTILLOS DEL BOSQUE Y ATISBOS DE PIMIENTA
EN NARIZ. PALADAR SUAVE Y ATERCIOPELADO
SOBRE UN MULLIDO COLCHÓN TÁNICO.

Variedad: Cabernet - Merlot.
Fermentación: 24 °C.
Crianza: 6 meses en barrica de roble.
Vino de carácter cosmopolita y fácil de beber

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE,
CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ
SULFIITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETYJE YRA SULFITAL

EMBOTELLADO POR
VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.
SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN
R.E.Nº 7186-HU
www.enate.es

Original para Enate de Carrera Blecua

SOMONTANO 75cl e 15% vol



ETIQUETA VARIETADES DE UVA
Pintura original para ENATE de
Alberto Carrera Blecua. Cabernet Sauvignon y Merlot.

PRESENTACIÓN
Botellas de 50, 75 y 150 cl.

PREMIOS
Cosecha 2001
Bronce: Wine Challenge, Vietnam.
Cosecha 2002
Bronce: Estonian Wine Challenge.
Bronce: Internacional Wine Challenge.
Cosecha 2004
Bronce: Estonian Wine Challenge.
Cosecha 2007
Plata: Mundus Vini, Alemania
Cosecha 2010
Oro: Berliner Wein Trophy, Alemania.
Cosecha 2011
Oro: Mundus Vini, Alemania.
Cosecha 2012
Oro: Concurso Vino Sub30
Cosecha 2016
Oro: Mundus Vini, Alemania.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Después de un inicio de año lluvioso y con temperaturas propias de la época, la primavera nos saluda la noche del 24 al 25 de marzo con una sorprendente nevada que provoca en el Somontano cortes de luz y problemas en las carreteras. Abril, en cambio, llega con temperaturas más altas de lo habitual, rozando los 30°C algunos días. A finales de mes, sin embargo, un frente provoca una importante bajada de temperaturas y la fuerte helada de la noche del 28 de abril afecta a algunos viñedos de las variedades más tempranas.

Tras un mayo y junio muy calurosos y secos que favorecen el desarrollo vegetativo, julio llega bastante fresco. En agosto, una ola de aire caliente baña la península y parte de Europa, lo que adelanta la maduración de la uva y permite comenzar la vendimia el 9 de agosto con el Chardonnay de nuestra parcela 234. Una añada de bajos rendimientos pero de una extraordinaria calidad que termina el 21 de septiembre.

La vendimia 2017 será recordada, a nivel mundial, como una añada con importantes mermas en la producción debido a una escasez general de lluvias y los daños ocasionados por heladas primaverales.

VINIFICACIÓN

Las dos variedades, el Merlot primero y el Cabernet algo después, entraron sanas y con la calidad óptima. Después de despalillarlas y estrujarlas, los mostos de cada variedad fermentaron por separado a 24 °C en depósitos de acero inoxidable. Tras la fermentación maloláctica, el vino permaneció en barricas de roble -francés y americano- de 225 litros durante seis meses, el tiempo necesario para darle un toque de distinción.

EMBOTELLADO
Junio 2019.

CATA

Color cereza de media capa. Nariz sugestiva y compleja de frutos del bosque (grosella, zarzamora), con elegantes matices florales (violeta) y atisbos de pimienta, vainilla y sotobosque. Paladar suave y redondo, sobre un mullido colchón tánico, que abre paso a un final de boca sabroso, con notas de torrefacto. Acidez equilibrada, que le hará mejorar en botella durante los próximos cinco años.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Un vino de carácter cosmopolita y fácil de beber. Su aroma, en el que predomina el carácter varietal sobre los aromas terciarios de la crianza y sus taninos aterciopelados hacen de él un auténtico vino para todos los públicos.