



INGREDIENTES
INGREDIENTS
E(100ml) =
361kJ/86kcal

ENATE

Cabernet-Cabernet

VARIETADES DE UVA

Cabernet sauvignon de una selección de viñedos de nuestras fincas de Salas Bajas y Bachimaña.

VINIFICACIÓN

La fermentación se desarrolla en depósitos de acero inoxidable a 24 °C y la maceración con las pieles se prolonga durante tres semanas. El vino se descuba a barrica nueva de roble francés para realizar la fermentación maloláctica y permanece en las mismas barricas durante 16 meses. Estabilización posterior en depósito hasta su embotellado.

CATA

Nariz muy expresiva e intensa en la que los frutos negros están envueltos en una atmósfera de fresca licorosidad. Junto a ellos se entrelazan las notas balsámicas, fenólicas y especiadas del cabernet con los matices tostados, cremosos y de cacao aportados por la barrica nueva. Paladar denso, carnoso, con taninos maduros y untuosos que le auguran una excelente capacidad de envejecimiento en botella. Final largo, envolvente y muy prolongado.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Este vino resulta de la fusión de los mejores cabernets de nuestras viñas. Su toque serio y atlántico se combina con su carácter más mediterráneo, goloso y adulador para corroborar que el Somontano da cobijo a cabernets grandes y elegantes.

SERVICIO

Servir entre 16-18 °C. Ideal con ahumados, guisos y carnes rojas. El vino, al haber minimizado los tratamientos de filtración, 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.

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Erwin Bechtold.



ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2015

Oro: Concours International des Cabernets.
Oro: Gilbert Gaillard International Challenge.
93 puntos Top 100 Guía Vinos La Vanguardia.

Cosecha 2016

Oro: Concours International des Cabernets.
Oro: Concurso de Vinos de Aragón.

Cosecha 2017

Oro: Concours International des Cabernets.

Cosecha 2021

Oro: Premios CINVE.

AÑADA 2021

La añada 2021 se caracterizó por temperaturas suaves en el periodo de enero a octubre, con 15,9 °C de media, y por las escasas precipitaciones, apenas 260 mm cuando veníamos de años con más de 500 mm. Unas condiciones climatológicas que han favorecido un cultivo del viñedo más gratificante, sin apenas tratamientos fitosanitarios.

La primera parte del invierno fue muy fría y seca, muy beneficioso para la correcta cicatrización de las heridas de poda. La segunda parte del invierno vino marcada por la borrasca Filomena, que en el Somontano dejó importantes nevadas, dejando importantes acumulaciones de reservas de agua en el subsuelo. El Somontano no vivió el efecto negativo de temperaturas extremadamente bajas que trajo consigo Filomena en otras zonas.

La primavera llegó con temperaturas más cálidas de lo habitual y sin apenas lluvias, por lo que hubo un adelanto de la brotación de la planta. Sin embargo, enseguida llegó un período más frío que provocó una parada vegetativa. La “ola de frío” que se saldó en muchas denominaciones europeas con graves heladas primaverales pasó de largo por el Somontano.

El envero comenzó a mediados de julio. Debido a que el verano fue suave y fresco, sin las perjudiciales olas de calor que suele traernos agosto algunos años, la maduración fue lenta y completa, sin atisbos de sobremaduración. La vendimia comenzó el 18 de agosto, recogiendo las variedades blancas más tempranas: el chardonnay y el gewürztraminer. Las uvas tintas iban más despacio y mostraban signos de fatiga. La sed que comenzaban a tener algunos viñedos de secano fue saciada gracias a las típicas tormentas de primeros de septiembre que suelen caer en nuestra zona. Siguió luego un tiempo cálido, estable y seco para acabar de redondear una maduración fenólica de ensueño, como pocas veces hemos tenido en el Somontano. Tras mes y medio, acabamos la vendimia el 1 de octubre.

El extraordinario estado sanitario de nuestras uvas permitió que las fermentaciones fueran progresivas y completas, obteniendo vinos que gozan de un magnífico equilibrio, con graduación moderada y luciendo esa acidez tan tonificante y refrescante que hace que nuestros vinos sean tan aduladores y fáciles de beber.

Embotellado: mayo 2023.

Presentación: botella de 75 cl.

Grado alcohólico: 15% Vol.

Se han elaborado 8.120 botellas.