



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

ENATE

Varietales dos mil veintiuno

VARIETADES DE UVA

Cabernet sauvignon, merlot y syrah.

VINIFICACIÓN

Las uvas de cada variedad llegan a bodega con una calidad excelente. Cada variedad realiza la fermentación por separado en depósitos de acero inoxidable a 26°C para el cabernet y el merlot y alrededor de 24°C para el syrah. La fermentación maloláctica tiene lugar en barricas nuevas de roble francés, en las que realiza su crianza durante dieciocho meses. Antes de su embotellado, el vino permanece durante un año en depósito para afinarse y pulir su estructura tánica.

CATA

Nariz intensa y muy expresiva en la que se entrelazan notas de frutillos del bosque con aromas florales y especiados (pimentón, comino, orégano), sobre un fondo de toffee y praliné cedido por la barrica. El paso en boca es carnoso y amplio gracias a unos taninos nobles y maduros. Sabroso y fresco en el paladar, con una esférica estructura tánica. De largo y seductor recuerdo, con un envolvente y elegante final en el que vuelven a aparecer los matices tostados.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Este vino es el resultado de la fusión de las variedades más selectas que se cultivan en nuestros viñedos: en nariz se combinan magistralmente las notas florales del merlot, las especiadas y balsámicas del cabernet y las minerales y de fruta negra del syrah. Un vino elegante y lleno de matices.

SERVICIO

Servir entre 16-18°C. Ideal con ahumados, asados 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 Salvador Victoria.



ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2019

96 puntos Guía Gourmets. Cuadro de Honor.

94 puntos Guía Vivir el Vino.

92 puntos Guía Peñín.

90 punto Guía Proensa.

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 6.040 botellas.