

ENATE

CABERNET/CABERNET- ENATE SOMONTANO, ESPAÑA



ENATE cultiva en 2010 una superficie de 500 hectáreas de viñedo, ubicadas D.O. Somontano de la provincia de Huesca, y localizadas en varias parcelas agrupadas en tres grandes valles con una superficie catastral total de más de 550 hectáreas. A partir de las 25 hectáreas de Salas Bajas (incorporadas en 1991 al crearse la empresa y renovadas parcialmente en 2003) la plantación de viñedo propio ha sido un tema prioritario. Entre 1992 y 1998 se plantaron 130 hectáreas en el valle situado en el pueblo de Enate (El Grado). A partir de 1999 se iniciaron las plantaciones en un segundo valle cerca de Barbastro, que actualmente cuenta con 225 hectáreas. En 2004 incorporamos a nuestro viñedo propio la finca Torrefierro, 115 hectáreas, situada al sur de Barbastro. Los tipos de uva que se cultivan son Gewürztraminer y Chardonnay en lo que respecta a variedades blancas, y Tepranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah en variedades tintas, todas ellas reconocidas por la D.O. Somontano.

Tipo de vino: Tinto.

Variedades: Cabernet de una selección de viñedos de nuestras fincas de Enate, Salas Bajas y Alcanetos.

Alcohol: 15,0%.

Reposo: El vino se descuba a barrica nueva de roble francés para realizar la fermentación maloláctica y permanece en las mismas barricas durante 18 meses.

Capacidad de añejamiento: 6 a 8 años.

Temperatura de servicio: 16 a 18°C.

Apelación: D.O. Somontano.

Vista:

Color rojo profundo y atractivo.

Nariz:

Nariz muy expresiva e intensa en la que los frutos negros están envueltos en una atmósfera de fresca licoridad. 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.

Boca:

Paladar denso, carnoso, con taninos maduros y untuosos que le auguran una excelente capacidad de envejecimiento en botella. Final largo, envolvente y muy prolongado.

Se recomienda acompañar con:

Carnes rojas como filete con champiñones, bife a la pimienta con puré de camote, estofado de cordero, tórtolas, perdices y también riñones al jerez.



Ferrer y Asociados
pasión por el vino

Laguna de Términos N° 66-A, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo. C.P. 11320, CDMX.
5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162 / 5203 0883 | fax: 5203 8886

ferrer.com.mx