

ENATE

CABERNET SAUVIGNON / MERLOT - 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: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Alcohol: 13,5%.

Reposo: 6 meses en barrica de roble francés y americano.

Capacidad de añejamiento: 3 a 5 años.

Temperatura de servicio: 14 a 16°C.

Apelación: D.O. Somontano.

Vista:

Color cereza de media capa.

Nariz:

Nariz sugestiva y compleja de frutos del bosque (grosella, zarzamora), con elegantes matices florales (violeta) y atisbos de pimienta, vainilla y sotobosque.

Boca:

Paladar suave y redondo, sobre un mullido colchón tánico, que abre paso a un final de boca sabroso, con notas de torrefacto. Acidez equilibrada,

Se recomienda acompañar con:

Asados, carnes y quesos, y tolera el maridaje con pescados en salsa.