

ENATE

RESERVA - 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: 100% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14%.

Reposo: 12 meses en barricas nuevas de roble francés.

Capacidad de añejamiento: 5 a 7 años.

Temperatura de servicio: 16 a 18°C.

Apelación: D.O. Somontano.

Vista:

Color granate muy cubierto.

Nariz:

En nariz, el vino despliega un amplio y complejo abanico aromático: aromas compotados y silvestres (mora, grosella), balsámicos (menta) y un sutil fondo especiado

Boca:

De paladar estructurado, la boca está tapizada por taninos de gran calidad. Fin de boca largo, con reminiscencias de tostados y tabaco rubio.

Se recomienda acompañar con:

Carnes rojas y de caza.



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