

ENATE

ENATE TINTO 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% Tempranillo.

Alcohol: 14%.

Reposo: Sin crianza.

Capacidad de añejamiento: 6 a 8 años.

Temperatura de servicio: 16 a 18°C.

Apelación: D.O. Somontano.

Vista:

Presenta un color púrpura limpio intenso y limpio y brillante, lágrimas consistentes y bien definidas.

Nariz:

Vino con intensidad aromática media alta, predominan los caracteres primarios del tempranillo, violeta, frutas negras y frutos rojos concentrados, dominando el carácter de grosellos negros maduros y zarzamoras con fondos de sutil violeta y ligeros herbáceos.

Boca:

Presenta un carácter intenso en concentración de fruta negra, fresca acidez, alcohol balanceado, los aromas en boca son dominantes al grosello y la zarzamora con matices de frutilla roja.

Se recomienda acompañar con:

Cortes de carnes magras, Quesos frescos, Charcutería y estofados ligeros en consistencia.