

ENATE

ENATE cultiva en 2010 una superficie de 500 hectáreas de viñedo, ubicadas todas ellas en municipios pertenecientes a la 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 el año 2004 incorporamos a nuestro viñedo propio la finca Torreferro, 115 hectáreas (25 hectáreas plantadas en 2007), situada al sur de Barbastro.



ENATE ROSADO SOMONTANO D.O. | ESPAÑA

Tipo de Vino: Rosado.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Reposo: Sin reposo.

Alcohol: 13,5%

Capacidad de guarda: 3 años.

Serving temperature: Servir de 8 - 10° C.

Notas del Sommelier:

Rosado cereza intenso. Nariz intensa y muy afrutado, donde resaltan los aromas de la uva (arándano, frambuesa, pimienta). En boca presenta un ataque carnoso y pleno. Su equilibrada acidez hace de él un vino ágil y vivo. Su evolución en boca es magnífica, con un postgusto largo y sabroso en el que destacan los aromas varietales.

Maridaje:

Ensaladas, carnes blancas y suaves, o perfecto como aperitivo.



Ferrer y Asociados®
pasión por el vino