



# ENATE

ROSADO  
CABERNET SAUVIGNON  
2021

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# ENATE

ROSADO  
CABERNET SAUVIGNON  
2021

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

AROMA INTENSO Y MUY AFRUTADO EN EL QUE RESALTAN LOS AROMAS DE ARÁNDANOS Y FRAMBUESAS, EN BOCA PRESENTA UN ATAQUE CARNOSO Y PLENO. ES FRESCO Y ÁGIL. MUY PERSISTENTE.

Variedad: Cabernet Sauvignon.  
Fermentación: 16°C.

Un vino con alma de blanco y cuerpo de tinto.

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITER, SISÄLTÄÄ SULFITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDĚTÝJE YRA SULFITAI.

EMBOTELLADO POR  
VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.  
SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN  
R.E.Nº 7186-HU  
www.enate.es

Original para Enate de Víctor Mira

SOMONTANO



75cl e 14% vol



ETIQUETA  
Pintura original para ENATE de  
Víctor Mira.

VARIETADES DE UVA  
Cabernet Sauvignon.

PRESENTACIÓN  
Botella de 75 cl.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La añada 2021 se ha caracterizado por temperaturas suaves en el periodo de enero a octubre y por las escasas precipitaciones, apenas 260 mm. Unas condiciones climatológicas que han favorecido un cultivo del viñedo más gratificante, sin apenas tratamientos fitosanitarios.

PREMIOS  
Cosecha 2005  
Plata: Concurso Vinalies Internacionales, Francia.  
Bronce: Decanter World Wine Awards,  
Reino Unido.

Bronce: Estonian Wine Challenge.

Cosecha 2008  
Oro: La Selección, Alemania.  
Plata: Mundus Vini, Alemania.

Cosecha 2009

Plata: Mundus Vini, Alemania.

Cosecha 2010  
Oro: Berliner Wein Trophy, Alemania.  
Oro: La Selección, Alemania.  
Bronce: Feria Internacional de Vino "Wine Days",  
Lituania.

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Cosecha 2012  
Plata: Concours International des Rosés du Monde,  
Cannes (Francia)  
Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Plata: Concurso Internacional - Premios CINVE, España.

Cosecha 2014  
Cuadro de Honor de la Guía Vino Cotidiano

Cosecha 2015

Plata: Mondial du Rosé

Cosecha 2016

Plata: Mondial du Rosé

Cosecha 2017

Oro: Mondial du Rosé

Cosecha 2018  
Plata: Mundus Vini, Alemania

La primera parte del invierno fue muy fría y seca, lo que resultó muy beneficioso para la correcta cicatrización de las heridas de poda. La segunda parte del invierno vino marcada por la borrasca Filomena, que en el Somontano dejó importantes nevadas, con las consiguientes acumulaciones de reservas de agua en el subsuelo. Por suerte, el Somontano no vivió el efecto negativo de temperaturas extremadamente bajas que trajo consigo esta borrasca en otras zonas. La primavera nos saludó con temperaturas más cálidas de lo habitual y sin apenas lluvias, lo que se tradujo en un adelanto de la brotación de la planta. Sin embargo, enseguida llegó un período más frío que provocó una parada vegetativa. La "ola de frío" que se saldó en muchas denominaciones europeas con graves heladas primaverales pasó de largo por el Somontano. El invierno comenzó a mediados de julio. Debido a que el verano del 2021 fue suave y fresco, sin las perjudiciales olas de calor que suele traernos agosto, la maduración fue lenta y completa, sin atisbos de sobremaduración. La vendimia comenzó el 18 de agosto, recogiendo las variedades blancas más tempranas: chardonnay y gewürztraminer. La sed que comenzaban a tener algunos viñedos de secano fue saciada gracias a las típicas tormentas de septiembre. Siguió luego un tiempo cálido, estable y seco para acabar de redondear una maduración fenólica de ensueño, como pocas veces hemos tenido en el Somontano. Tras mes y medio, acabamos la vendimia el 1 de octubre.

El extraordinario estado sanitario de nuestras uvas ha permitido que las fermentaciones hayan sido progresivas y completas, obteniendo vinos que gozan de un magnífico equilibrio, con graduación moderada y luciendo esa acidez tan tonificante y refrescante que hace que nuestros vinos sean tan aduladores y fáciles de beber.

EMBOTELLADO  
Diciembre 2021.

CATA

El Cabernet Sauvignon, cultivado con mimo en nuestros viñedos de ENATE hasta alcanzar la madurez óptima, ha desarrollado todo su potencial en este vino monovarietal de nariz intensa, 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 final largo y sabroso en el que destacan los aromas varietales.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Se trata de un vino con alma de blanco y cuerpo de tinto que ha sido diseñado para jugar y ganar la liga de campeones.

SERVICIO

Degustado entre 8-10°C, el ENATE Rosado realza platos como pastas, aves en salsa de grosellas, soufflés, etc.