



ENATE

MERLOT - MERLOT
2016

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

MERLOT - MERLOT
2016

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

NARIZ COMPLEJA DE OREJONES, VIOLETA, ENCURTIDOS Y TORREFACTO. PALADAR CONTUNDENTE TAPIZADO CON TANINOS DE IMPECABLE FACTURA.

Variedad: 100% Merlot.

Fermentación: 28 °C.

Crianza y maloláctica: 13 meses en barrica nueva de roble francés.

Vino que derrocha exuberancia y que va directo a los sentidos.

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

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

consejo regulador de la denominación de origen

SOMONTANO

75cl e 15% vol



Original para Enate de Frederic Amat

ETIQUETA VARIEDAD DE UVA

Pintura original para ENATE de
Frederic Amat

Merlot.

PRESENTACIÓN

Botellas de 75 cl.

PREMIOS

Cosecha 2000

Mejor Tinto Crianza: Guía de Vinos Gourmet.

Podio: Guía Peñín, 94 puntos.

Cosecha 2001

Plata: Premios Decanter, Reino Unido.

Oro: Selections Mondiales des Vins, Canadá.

Oro: Concurso Mundus Vini, Alemania.

Cosecha 2002

Plata: Concurso Mundial Bruselas.

Cosecha 2005

Plata: Mundial de Merlot, Suiza.

Plata: 1st Challenge to the Best Spanish wines for

Asia, Hong Kong.

Cosecha 2006

Oro: La Selección, Alemania.

Cosecha 2007

Bronce: Challenge International du Vin, Francia.

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Cosecha 2008

Plata: Mondial du Merlot, Suiza.

Cosecha 2009

Plata: Mondial du Merlot 2013, Suiza.

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Cosecha 2010

Plata: Concurso Mundial de Bruselas.

Cosecha 2011

91 puntos. Wine Enthusiast. Estados Unidos.

Cosecha 2012

Oro y Mejor vino extranjero 100% merlot,

Concurso Mundial de Merlot, Suiza.

Plata: Bacchus, España.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

El 2016 empieza con temperaturas más altas de lo habitual, siendo un invierno lluvioso y no muy frío. Después de una primavera bastante lluviosa y con algunas mañanas a finales de abril especialmente frías, el verano llega con temperaturas moderadas y seco. La vendimia arranca con lentitud la noche del 23 de agosto. A primeros de septiembre una ola de calor acelera la maduración de las variedades blancas y del merlot. A mitad de mes descienden las temperaturas y terminamos la vendimia de una manera tranquila y pausada.

VINIFICACIÓN

La fermentación se desarrolló a 28 °C y la maceración con las pieles se prolongó durante un mes. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés. Crianza posterior durante 13 meses y estabilización posterior en depósito hasta su embotellado.

EMBOTELLADO

Mayo 2018.

CATA

Vino muy serio, una perfecta representación de la línea del Merlot-Merlot de ENATE. Presenta un amplio y complejo abanico aromático en el que se combinan de forma armoniosa los recuerdos de las frutas rojas, las notas balsámicas y especiadas (eucalipto, clavo) junto con los característicos aromas de orejones y los matices de cacao y torrefacción aportados por la barrica. Su paladar es amplio, carnoso y está tapizado por taninos dulces de impecable factura. El final de boca es muy persistente y nos brinda toques de tinta china y cuero.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Estamos ante un vino que derrocha exuberancia y que va directo a los sentidos. La contundencia del nombre también va en consonancia con el poderío que enseña en su paso por boca. Sin duda, el vino que nos hizo conseguir la mayoría de edad como elaboradores de tintos.

SERVICIO

Este vino puede presentar un sedimento de bitartratos. Este fenómeno es natural y constituye la garantía de que el vino no ha sido sometido a ningún tratamiento físico ni químico. Decantando suavemente la botella, el sedimento permanecerá en el fondo y no afectará a la degustación del vino. Servido a 16-18 °C el ENATE Merlot-Merlot realiza platos de caza, guisos y ahumados.