



ENATE

TEMPRANILLO - SYRAH
2021

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ATRACTIVO COLOR ROJO PICOTA. EN NARIZ DESFILE DE FRUTILLOS ROJOS, NOTAS LÁCTICAS, SUTILES Matices florales de la Syrah y AROMAS DE PASTELERÍA Y ESPECIADOS. MUY SABROSO Y JUGOSO EN BOCA.

Varietades: Tempranillo y Syrah.

Fermentación: 24 °C.

Crianza: 4 meses en barrica de roble.

Un auténtico caramelo para los sentidos.



CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITER, SISÄLTÄÄ SULFIITTEJÄ, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETŲJE 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



75cl e 14,5% vol



ELIGE | COMPARTE | CUIDA



ENATE

T S

TEMPRANILLO - SYRAH
2021

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Víctor Mira.

PRESENTACIÓN

Botella de 75 cl.

VARIETADES DE UVA

Tempranillo y Syrah de nuestros viñedos en Cregenzán

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.

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 adaladores y fáciles de beber.

VINIFICACIÓN

Las uvas, tras un suave despalillado y estrujado, se mantienen en frío durante un par de días para potenciar la extracción del color y los aromas. La fermentación alcohólica se desarrolla en depósitos de acero inoxidable entre 22 y 24 °C. Después de la fermentación maloláctica, el vino pasa a barricas de roble americano de segundo año en las que permanece 4 meses para ampliar su abanico aromático.

EMBOTELLADO

Junio 2022.

CATA

El vino luce un atractivo color rojo picota, muy cubierto y con destellos nazarenos. Su nariz es jovial y seria a la vez, un desfile de frutillos rojos, notas lácticas, con los sutiles matices florales de la Syrah y con aromas de pastelería y especiados que adquiere durante su crianza en barricas. Muy sabroso y jugoso en boca, con chicha y un final persistente y equilibrado.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

La armoniosa combinación de tempranillo y syrah junto con un minucioso trabajo en bodega dan lugar a un tinto goloso y divertido, rebotante de fruta roja y cremosidad. Un auténtico caramelo para los sentidos.

SERVICIO

Gracias a su carácter amable y aterciopelado, el vino luce todo su esplendor en sus primeros años de vida, conviene tomarlo a unos 14 °C y combina a la perfección con embutidos, pasta, arroces, carnes blancas, pescados grasos y quesos de media curación.