



ENATE CABERNET - CABERNET SOMONTANO D.O., ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: Cabernet de una selección de viñedos de nuestras fincas de Enate, Salas Bajas y Alcanetos.

Alcohol: 15,0%.

Reposo: El vino se descuba a barrica nueva de roble francés para realizar la fermentación maloláctica y permanece en las mismas barricas durante 18 meses.

Capacidad de Guarda: 8 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo profundo y atrayente.



Nariz muy expresiva e intensa en la que los frutos negros están envueltos en una atmósfera de fresca licorosidad. Junto a ellos se entrelazan las notas balsámicas, fenólicas y especiadas del cabernet con los matices tostados, cremosos y de cacao aportados por la barrica nueva.



Paladar denso, carnoso, con taninos maduros y untuosos que le auguran una excelente capacidad de envejecimiento en botella. Final largo, envolvente y muy prolongado.



Se recomienda acompañar con carnes rojas como filete con champiñones, bife a la pimienta con puré de camote, estofado de cordero, tórtolas, perdices y también riñones al jerez.

ENATE

La Bodega

ENATE cultiva una superficie de 600 hectáreas de viñedo propio, 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 600 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).



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com