



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

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 50% Cabernet Sauvignon y 50% Merlot.

Alcohol: 13,5%.

Reposo: 6 meses en barrica de Roble Francés y Americano.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color cereza de media capa.



De frutos del bosque (grosella, zarzamora), con elegantes matices florales (violeta) y atisbos de pimienta, vainilla y sotobosque.



Paladar suave y redondo, sobre un mullido colchón tánico, que abre paso a un final de boca sabroso, con notas de torrefacto. Acidez equilibrada, que le hará mejorar en botella durante los próximos cinco años.



Se recomienda acompañar con asados, carnes y quesos, y tolerar el maridaje con pescados en salsa.

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