



ENATE CRIANZA SOMONTANO D.O., ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 70% Tempranillo y 30% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,0%.

Reposo: 9 meses en barrica de Roble Francés (cabernet) y Americano (tempranillo).

Capacidad de Guarda: 6 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo cereza picota, muy cubierto.



Aroma intenso y complejo, rico en matices ahumados y especiados, sobre un fondo de frutas rojas maduras.



De estructura tánica equilibrada, en boca se muestra denso, carnoso y con un final extraordinariamente largo, en el que aparecen finas notas tostadas.



Se recomienda acompañar con los ahumados, carnes, guisos y quesos.

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