



ENATE ROSADO SOMONTANO D.O., ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado.
Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.
Alcohol: 13,5%.
Reposo: Sin reposo.
Capacidad de Guarda: 3 años.
Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Rosado cereza intenso.



Nariz intensa y muy afrutado, donde resaltan los aromas de la uva (arándano, frambuesa, pimienta).



En boca presenta un ataque carnoso y pleno. Su equilibrada acidez hace de él un vino ágil y vivo. Su evolución en boca es magnífica, con un postgusto largo y sabroso en el que destacan los aromas varietales.



Ensaladas, carnes blancas y suaves, o perfecto como aperitivo.

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