



ENATE SYRAH - SHIRAZ SOMONTANO D.O., ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 50% Syrah de nuestro viñedo de Cregenzán y 50% Shiraz del valle de Alcanetos.

Alcohol: 14,0%.

Reposo: Fermentación Maloláctica en barricas nuevas de roble francés y americano seguido por 16 meses de reposo en las mismas.

Capacidad de Guarda: 8 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo cereza picota, muy cubierto.



Desfile de frutillos rojos, flores azules y aceitunas sobre un fondo de notas lácticas y avainilladas.



Paladar voluptuoso, con nobles y aterciopelados taninos. Muy persistente.



Se recomienda acompañar con carnes rojas, aves y quesos maduros.

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