



ENATE TINTO

SOMONTANO D.O., ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Tempranillo.

Alcohol: 14,0%.

Reposo: Sin crianza.

Capacidad de Guarda: 3 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



Presenta un color púrpura limpio intenso y limpio y brillante, lágrimas consistentes y bien definidas.



Vino con intensidad aromática media alta, predominan los caracteres primarios del tempranillo, violeta, frutas negras y frutos rojos concentrados, dominando el carácter de grosellos negros maduros y zarzamoras con fondos de sutil violeta y ligeros herbáceos.



Presenta un carácter intenso en concentración de fruta negra, fresca acidez, alcohol balanceado, los aromas en boca son dominantes al grosello y la zarzamora con matices de frutilla roja.



Se recomienda acompañar con Cortes de carnes magras, quesos frescos, charcutería y estofados ligeros en consistencia.

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