

ENATE

D.O. SOMONTANO



CHARDONNAY - 234

Variedades: 100 % Chardonnay.

Crianza: 6 meses en botella.

Cata: Color amarillo pálido con reflejos glaucos. Complejo e intenso aroma varietal de manzana verde, melocotón madura, hinojo y frutas exóticas (guayaba, fruta de la pasión), sobre un discreto fondo mineral. Paladar amplio, graso, con un paso limpio y fresco gracias a su acidez sostenida. Postgusto ligeramente almibarado.

Servicio: 10 - 12 °C.

Gastronomía: Pastas, pescados, mariscos y carnes blancas.

Presentación: Botella de 75 cl.



ROSADO CABERNET SAUVIGNON

Variedades: 100 % Cabernet Sauvignon.

Cata: El Cabernet Sauvignon, cultivado con mimo en nuestros viñedos de Enate hasta alcanzar la madurez óptima, ha desarrollado todo su potencial en este vino monovarietal de nariz intensa y muy afrutado donde resaltan los aromas de la uva (arándanos, frambuesa, pimiento). 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.

Servicio: 10 °C.

Gastronomía: Pastas, arroces, aves en salsa de grosella, soufflés, etc....

Presentación: Botella de 75 cl.



GEWÜRZTRAMINER

Variedades: 100 % Gewürztraminer.

Cata: El Gewürztraminer, obra maestra de la viticultura alsaciana, es un vino que, perfectamente adaptado en nuestros viñedos de Enate, exhibe lo que su nombre ya indica: un marcado carácter especiado ("*Würzig*", en alemán). Su abanico aromático es amplio y exuberante, lleno de matices amielados y florales. En boca es untuoso y aterciopelado, destacando elegantes aromas de rosas y especias que desembocan en un final sedoso y envolvente.

Servicio: 8 - 10 °C.

Gastronomía: Es ideal como aperitivo y armoniza igualmente con quesos fuertes, macedonias y platos exóticos.

Presentación: Botella de 75 cl.



TINTO CRIANZA

Variedades: Tempranillo y Cabernet Sauvignon (70:30).

Crianza: 9 meses en bodega y 18 meses en botella

Cata: 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.

Servicio: 16-18 °C.

Gastronomía: Carnes, ahumados, guisos y quesos.

Presentación: Botellas de 75 cl.



RESERVA ESPECIAL 2005

Variedades: Cabernet Sauvignon- Merlot (70:30).

Crianza: 18 meses en bodega y 24 meses en botella.

Cata: La nariz despliega una armoniosa combinación del carácter varietal marcado por las frutas silvestres (grosellas, arándanos) y los recuerdos florales (violeta) con los matices que aporta una esmerada crianza, desde los tostados y especias dulces (cacaos, vainilla) hasta los cueros y toques fenólicos (tinta). El paladar es denso, pleno y de firme estructura, con taninos maduros de gran clase. Es un vino que conjuga magníficamente el frescor con la carnosidad y la elegancia con la potencia. Cierra con un prolongado final especiado y con toques de torrefacto.

Servicio: Abrir la botella una hora antes de servirlo. Degustarlo a 18 °C.

Gastronomía: Carnes rojas, guisos y caza.

Presentación: Botella de 75 cl. (botella bordelesa especial color topacio). Caja individual con reproducción de la obra utilizada en la etiqueta.



RESERVA ESPECIAL 2001

Variedades: Cabernet Sauvignon y Merlot (60:40).

Crianza: 18 meses en bodega y 24 meses en botella.

Cata: Aroma intenso y muy complejo de fruta roja madura (ciruela pasa, arándanos, confitura de tomate) sobre una elegante sinfonía de aromas ahumados, especiados (moka, vainilla, cacaos) y fenólicos (brea, tinta china). Paladar lleno de carnosidad, pleno y sabroso, de estructura poderosa y delicada al mismo tiempo. Firme carrocería tánica que garantiza un largo y excelente potencial de envejecimiento.

Servicio: Abrir la botella una hora antes de servirlo. Degustarlo a 18 °C

Gastronomía: Carnes rojas, guisos y caza

Presentación: Botella de 75 cl. (botella bordelesa especial color topacio). Caja individual con reproducción de la obra utilizada en la etiqueta.



SYRAH - SHIRAZ

Variedades: Syrah de Cregenzán y Shiraz de Alcanetos.

Crianza: 16 meses en barrica nueva.

Cata: Color rojo cereza picota, muy cubierto. Desfile de frutillos rojos, flores azules y aceitunas, sobre un fondo de notas lácticas y avanilladas. Paladar voluptuoso, con nobles y aterciopelados taninos. Muy persistente.

Servicio: 16 - 18 °C.

Gastronomía: Caza, guisos y ahumados.

Presentación: Botella de 75 cl.