

Naam van de wijn: ENATE Rosado

Producent: ENATE

Herkomstbenaming: D.O. Somontano

Druivenras(sen): cabernet sauvignon 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: ENATE is gelegen in het dorp Salas Bajas, in Somontano. Ondanks de relatief jonge leeftijd van deze bodega, in 1991 opgericht, is het nu al een van de meest prestigieuze wijnhuizen van Spanje. Het doel van ENATE is het produceren van kwalitatief hoogstaande en premium wijnen van de beste druiven van Somontano, met respect voor de eeuwenoude lokale tradities en met behulp van de modernste technologie. De D.O. Somontano ligt in het noordoosten van Spanje, in de Huesca provincie. Het is eveneens een vrij recente D.O. (1984) maar ook een van de meest dynamische en gewaardeerde in Spanje.



De wijngaarden voor deze rosado liggen op 550-600 meter boven de zeespiegel, beschermd door de Pyreneeën. De luchtvochtigheid is laag, mede door het drogende effect van zachte winden. De bodem bestaat uit een mengsel van zand en leem, arm en waterdoorlatend. Door de hoogte is het verschil in temperatuur tussen dag en nacht zeer groot, 35°C overdag, 17-18°C 's nachts. Dit geeft de druiven extra complexiteit, aromatische kracht en smaak.

Vinificatie (wijnbereiding): De met de hand geplukte trossen worden onsteeld. De perfect rijpe druiven worden ingeweekt op de schillen net zo lang als nodig is om de gewenste rosé kleur te verkrijgen. Na een natuurlijke bezinking bij 8°C wordt de jonge, schone most vergist in RVS tanks bij 16°C. Voor het bottelen ondergaat de jonge wijn een koude stabilisatie behandeling bij -5°C en een microfiltratie ter bevordering van de aromatische zuiverheid.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Complex en weelderig in de neus, uitstekende vertolker van de druivensoort, boordevol blauwe bosbessen, aardbeien en peper. In de mond een volle structuur, goed evenwicht dankzij een levendig zuur, en een soepel karakter. In de lange finale komen de geur- en smaakeigenschappen van de cabernet sauvignon helemaal naar boven. Een witte wijn met een rode ziel. Serveren: 8-12°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit drinken, binnen 1-2 jaar na de oogst.

Culinair advies: Verrukkelijke terraswijn van de lente tot de herfst, verkoelende 'chill-out' lounge wijn, ideale begeleider van tapas en finger-food, pastagerechten met tomatensaus en vlees, gevogelte met een bessensaus, soufflés... Zeer aanbevolen bij Oosterse gerechten of Mediterrane schotels met vis, schaal- en/of schelpdieren, gevogelte en chorizo. Uitstekende wijn voor een lichte, zomerse lunch en buffetten.

Smaaktype: Fris en elegant, medium body, aromatisch