

Naam van de wijn: Enate - Tempranillo Joven

Producent: Enate

Herkomstbenaming: D.O. Somontano, Spanje

Druivenras(sen): tempranillo >85%, aangevuld met merlot en cabernet sauvignon.

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 hippe tinto 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, licht gekneusd en in RVS tanks vergist bij 24°C. Na de malolactische gisting wordt de jonge wijn geklaard en gestabiliseerd om het jeugdige en fruitige karakter te behouden.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Prachtige, uitnodigende kleur. Zeer aromatisch, met nuances van rood fruit (kersen, bessen, aardbeien), karamel en drop. Fris en levendig in aanzet, rond en zacht op de tong, mondvullend, warm en fruitig, met rijpe en aangename tannines en een romige, milde finale. Serveren: 14-16°C. Bewaren: redelijk snel na de oogst toegankelijk, binnen 1-3 jaar na de oogst in zijn fruit drinken.

Culinair advies: Deze uitbundig fruitige jonge wijn is een uitstekende begeleider van bijvoorbeeld tapas! In het bijzonder aanbevolen bij vis- of garnalenkroketten, worstjes (chorizo), Spaans gekruide gehaktballetjes, (...) maar ook aan tafel bij pasta, rijstschotels en zelfs gegrilde lamskoteletjes of vleesspiesjes. Kortom, een breed inzetbare gastronomische wijn voor de gezellige, informele genotmomenten, alleen of – nog beter – in groepsverband. Ook geschikt als chique, hippe wijn voor de bar, de lounge en chill-out.

Smaaktype: Medium body, aromatisch, uitbundig fruitig.