

Naam van de wijn: ENATE Tinto Cabernet sauvignon – Merlot

Producent: ENATE

Herkomstbenaming: D.O. Somontano

Druivenras(sen): cabernet sauvignon 50%, merlot 50%

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 tinto cabernet sauvignon – merlot 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 ontleed. De perfect rijpe druiven worden geperst en apart (cabernet sauvignon <> merlot) in RVS tanks vergist bij 26°C. De jonge wijn ondergaat een volledige malolactische gisting en een opvoeding van 3 maanden in barriques van Frans en Amerikaans eikenhout.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Volle, robijnrode kleur. Complexe neus met aroma's van zwarte bessen en bramen, lichte florale tonen van viooltjes en groene aromatische kruiden, hints van rode paprika en vanille. In de mond medium vol van structuur, fruitig aromatisch met elegante houttonen op de achtergrond. Serveren: 14-16°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit drinken, binnen 2-3 jaar na de oogst.

Culinair advies: Koel geschonken drinken de Spanjaarden deze wijn graag met stevige zeevis in rijke saus. Door de kracht van de cabernet sauvignon en de zachte, soepele smaak van de merlot, is dit een geschikte 'unieke' wijn bij buffetten, lunches, tapas-maaltijden, etc. Breed inzetbaar bij zowel koude als warme gerechten met vlees en/of vleeswaren. Altijd goed bij blokjes (half)harde Spaanse kazen.

Smaaktype: Medium body, aromatisch met houtrijping