

Naam van de wijn: ENATE Tinto Crianza Tempranillo - Cabernet

Producent: ENATE

Herkomstbenaming: D.O. Somontano

Druivenras(sen): tempranillo 70%, cabernet sauvignon 30%

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 crianza tempranillo – cabernet 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 geperst en apart (tempranillo <> cabernet) in RVS tanks vergist bij 28°C. De inweking duurt 10-15 dagen. De jonge wijn ondergaat een volledige malolactische gisting en een opvoeding van 9 maanden in barriques van eikenhout, Frans (voor de cabernet sauvignon) en Amerikaans (voor de tempranillo). De wijn wordt traditioneel geklaard met albumine (eiwitten) en licht gefiltreerd. Het wordt zonder koude stabilisatie behandeling gebotteld, waardoor een klein depot in de fles mogelijk is. Een teken van kwaliteit.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Diepe kersenrode kleur. Intense en complexe neus, rijk aan gerookte tonen en specerijen, op een ondergrond van rijp fruit. In de mond is de wijn vol van structuur, goed in evenwicht dankzij de rijpe tannines en het frisse zuur. Lange finale met elegante houttonen. Serveren: 16-18°C. Bewaren: redelijk snel na de oogst toegankelijk, enige jaren extra fles opleg mogelijk.

Culinair advies: Uitstekende begeleider van gerechten en maaltijden waarin gerookt vlees of vleeswaren de hoofdrol spelen. Verder breed inzetbaar bij vlees van de grill of uit de oven, vleesstoofschotels en bij gerijpte harde kazen.

Smaaktype: Medium body, aromatisch met houtrijping