

Naam van de wijn: ENATE Tinto Merlot-Merlot

Producent: ENATE

Herkomstbenaming: D.O. Somontano

Druivenras(sen): merlot 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 tinto merlot-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 ontsleed. De perfect rijpe druiven worden geperst en in RVS tanks vergist bij 28°C. De inweking duurt 28 dagen. De jonge wijn ondergaat een volledige malolactische gisting in barriques van Frans eikenhout en vervolgens een opvoeding van 14 maanden in dezelfde barriques.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Intense en complexe neus, een combinatie van specerijen, eucalyptus, cacao, aardbeienjam en gerookte houttonen. In zijn jeugd zijn de tannines van deze wijn nog stevig, maar rijp en van goede kwaliteit. Serveren: 16-18°C. Bewaren: redelijk snel na de oogst toegankelijk, zeer goed oplegpotentieel.

Decanteren om wijn en bezinksel te scheiden en/of beluchten op karaf: 30 minuten voor het serveren in een karaf overschenken zal de aromatische kracht van de wijn ten goede komen. U kunt ook grote, brede glazen gebruiken en telkens een beetje wijn inschenken.

Culinair advies: Uitstekende begeleider van stoofgerechten met gerookt(e) vlees of vleeswaren, vleesgerechten in rijke sauzen en in het bijzonder wildschotels. Verrukkelijk bij ambachtelijke, (half)gerijpte harde Spaanse kazen (trinchón, zamorano, roncal).

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping