



ENATE Cabernet Sauvignon 2004

Este vinho tem sua origem em Somontano, que significa o início da montanha. A área de produção deste tinto está localizado entre o vale do rio Ebro e os Pirenéus. O vinho é um top da Bodega da safra de 2004 e já apresenta sinais de evolução. No nariz um ataque trufado, com aquele aroma de gás, sabe? Com um tempo de decanter ele abre para frutas secas, couro, terra e harmoniza perfeitamente com carne de cordeiro, molho funghi e caças. Um cabernet totalmente distinto! Temperamental! Tenha paciência e ele se mostrará um grande vinho na sua taça! Viva!!

Ficha técnica

Conteúdo 750ml

Tipo Tinto

Elaboração

Uva 100% Cabernet Sauvignon

Teor Alcoólico 14%

Amadurecimento 12 meses em barricas de carvalho francês

Safra 2004

Terroir

País Espanha

Região Somontano

Produtor Enate

por Murilo Azevedo

Visual Rubi com reflexos granada

Olfativo Aromas terciários de Trufas, couro, terra, tostado, nozes e azeitona

Gustativo Encorpado, taninos presentes, boa acidez e final longo

Harmonização Cordeiro, massas ao molho funghi e carnes de caça

Do Produtor

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16°
60min decanter

Estimativa de Guarda Pronto
ou+5anos

Uma bodega moderna e inovadora, fundada em 1991 com objetivo de produzir vinhos de altíssima qualidade sustentada em 3 pontos essenciais: viticultura de precisão, respeito ao meio ambiente e baixo rendimento por hectare. Com uma arquitetura inspirada nas formas geométricas, sua sede foi idealizada pelo arquiteto Jesús Manzanares e inaugurada em duas fases. Um mundo de sensações pode ser encontrado na obra. Entre os túneis existem espaços definidos com luzes zênite e materiais quentes e agradáveis. O arquiteto quis refletir desde o primeiro instante a luminosidade da região de Somontano e a trouxe para dentro da vinícola, assim, mesmo estando dentro do prédio existe a nítida sensação de estar fora. Talvez este seja um perfeito exemplo de interação entre arquitetura e natureza: espaços abertos, claros, majestosos e modernos que surpreendem. Seus vinhos são tão especiais quanto a beleza de sua propriedade.