

# ENATE



## RESERVA SELECCIÓN 2019

**VARIEDADES:** 95 % cabernet sauvignon, 5 % merlot.

**CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:** Tras un otoño lluvioso, el invierno fue seco. La escasez de lluvias y las elevadas temperaturas del mes de marzo provocaron un adelanto de las brotaciones. Sin embargo, no se observó en las fechas de floración, debido a un inicio de primavera más frío de lo habitual. La nota más destacable fue la escasez de lluvias primaverales, que favoreció el cuajado del racimo y un óptimo estado sanitario del viñedo. La primera mitad del verano fue muy seca, por lo que la lluvia registrada entre los días 19 y 20 de agosto supuso un importante alivio para los viñedos de secano. El verano de 2019 fue uno de los más cálidos registrados en el Somontano, lo que favoreció la completa maduración de todas las variedades.

La vendimia de 2019 merece ser recordada por el excelente estado sanitario de la uva, las maduraciones completas y el buen tiempo que acompañó el final de la vendimia.

**VINIFICACIÓN:** Las uvas para este Reserva Selección se vendimian en su punto óptimo de madurez y con un extraordinario estado sanitario. La fermentación se desarrolla en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 24°C. La maceración con las pieles se prolonga durante quince días. Después de la fermentación maloláctica, el vino permanece en barricas nuevas de roble francés durante un año, afinándose posteriormente en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado en mayo de 2023.

**CATA:** Aroma elegante, con notas balsámicas junto a los matices de torrefacto y vainilla que aporta su larga crianza en barrica. Con garra y sin aristas en el paladar, deja un sutil recuerdo a tostados y especias.

**IMPRESIONES DEL ELABORADOR:** Este vino ha sido concebido y vinificado en exclusiva para el Rotary Club de Huesca. Es un acertado *coupage* del cabernet sauvignon de nuestros viñedos de Salas con un leve toque del merlot de Alcanetos. Una vinificación a la carta que nos permite obtener un vino jugoso y elegante a la vez, con mucha vida por delante.

**SERVICIO:** Degustado a 16-18°C, marida con carnes rojas o asados.



### MÁS INFORMACIÓN:

<https://rotaryclubhuesca.com/vino-solidario-2/>

Pepelu González: 680 20 50 20 - pepelugon@telefonica.net

