



Para Bodega ENATE es un honor participar por séptimo año consecutivo con el Club Rotary Huesca en esta acción solidaria. Queremos agradecer a todos los miembros de este Club Rotary la confianza depositada en nuestra Bodega y en nuestro **ENATE RESERVA SELECCIÓN 2011**.

Etiqueta diseñada a partir de un original de Enrique Torrijos.

ENATE

BODEGA FUNDADA EN 1991



ENATE RESERVA SELECCIÓN 2011

“Crear en un mundo mejor. Nuestro club es pequeño, pero formamos parte de una organización como Rotary Internacional, con 111 años de vida, que dirige sus esfuerzos en mejorar la vida de las personas en el mundo”.

El Rotary Club de Huesca, que trabaja desde hace 11 años con la D.O. SOMONTANO, pone en marcha, anualmente, una campaña de promoción de sus vinos que cumple dos objetivos:

- a) Que el conocimiento de los Vinos de la D.O. Somontano llegue a todos los clubes rotarios de España y a sus miembros.
- b) Que se embotelle, cada año, uno de los mejores vinos con la etiqueta de **“Solidario”**, aportando la cantidad de 6 € por caja, para el impulso final de la erradicación de la Polio en el mundo; el proyecto más ambicioso de **Rotary**, con el que llevan cosechando grandes logros desde el año 1985, cuando se inició el programa, y para ayudar, este año, a la **Fundación Agustín Serrate**, una organización sin ánimo de lucro cuya misión es la Rehabilitación Psicosocial y la Integración en la Comunidad de Personas con Enfermedad Mental en la ciudad de Huesca.

En este ejercicio, el vino **ENATE RESERVA SELECCIÓN 2011** de Bodega ENATE ha sido seleccionado para cubrir una nueva etapa como Vino Solidario del Somontano, los años 2016-2017. Esperamos tener mucho éxito comercial para lograr los objetivos ya previamente marcados.

Rotary Club de Huesca



ENATE RESERVA SELECCIÓN 2011

VARIEDADES DE UVA

Cabernet de nuestras mejores fincas de Enate y Salas Bajas.

VINIFICACIÓN

La primavera de la añada 2011 fue más calurosa y con menos lluvias de lo habitual y esto provocó un adelanto de unas dos semanas en el envero de las uvas. Sin embargo, la segunda quincena de julio y los primeros diez días de agosto fueron bastante frescos y ralentizaron la maduración de la uva. Después de las altas temperaturas que se registraron durante el tercer fin de semana de agosto, se dio el pistoletazo de salida para la vendimia el 18 de agosto.

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 entre 26º y 28ºC. La maceración con las pieles se prolonga durante 21 días. Después de la fermentación maloláctica, el vino permanece en barricas de roble francés durante un año, afinándose posteriormente en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.

CATA

Nariz muy expresiva que despliega un amplio y complejo abanico aromático: frutillos rojos, notas balsámicas y un sutil fondo especiado. Junto a ellos se entrelazan los matices tostados, cremosos y de cacao aportados por la barrica francesa.

En boca el vino se muestra estructurado y con unos taninos de gran calidad que auguran un largo recorrido en botella. Final de boca largo, con reminiscencias de tostados y tabaco rubio.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Este vino, concebido y vinificado en exclusiva para el **Rotary Club de Huesca**, resulta de la fusión de los mejores Cabernets de nuestros viñedos. Conjugando las técnicas ancestrales con las más vanguardistas, logramos elaborar un Reserva elegante y equilibrado.

SERVICIO

Degustado a 16-18ºC, es el aliado perfecto de carnes rojas y caza.