

ENATE

RESERVA SELECCIÓN 2022 - ROTARY CLUB



VARIEDADES DE UVA

85 % cabernet sauvignon y 15 % merlot.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La añada estuvo marcada por un clima excepcionalmente cálido y seco, con temperaturas récord superiores a los 40 °C durante el verano y una vendimia adelantada diez días. Tras un otoño seco y un invierno frío que favoreció la sanidad del viñedo, la primavera aportó las lluvias necesarias para impulsar un desarrollo vegetativo extraordinario. La floración transcurrió en condiciones óptimas, con tiempo seco, lo que aseguró un excelente cuajado y ausencia de enfermedades fúngicas. La falta de precipitaciones redujo la producción en las parcelas de secano, pero permitió obtener uvas de excelente estado sanitario, con gran concentración de azúcares y magnífica calidad. La vendimia comenzó el 10 de agosto y finalizó el 16 de septiembre, dando lugar a una cosecha temprana, equilibrada y de gran potencial cualitativo.

VINIFICACIÓN

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 en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado en mayo de 2025.

CATA

Nariz compleja y armoniosa, donde se combinan las notas balsámicas con elegantes recuerdos de cacao, vainilla y madera de su prolongada crianza en bodega. En boca resulta amplio y equilibrado, con taninos pulidos y un persistente final en el que reaparecen los matices tostados y especiados.

SERVICIO

Degustado a 16-18 °C, marida a la perfección con guisos de cuchara, carnes rojas, asados y quesos de pasta blanda.