Enate Rosado, Cabernet sauvignon, Somontano



"Une âme de blanc, un corps de rouge". Un classique d'Enate très intense en couleur et saveurs qui resera dans votre mémoire. Il a été créé pour gagner la ligue des champions.

Origine: Situé dans la DO Somontano, à environ 500 mètres d'altitude, le vignoble bénéficie d'un climat continental avec de fortes amplitudes thermiques. Les sols argilo-calcaires favorisent la fraîcheur et la vivacité du fruit.

Encépagement: 100% cabernet-sauvignon

Vinification: Pressurage direct après macération courte pour extraire la couleur. Fermentation à basse température (14–16 °C) en cuves inox pour préserver les arômes primaires. Mise en bouteille précoce pour conserver la fraîcheur.

Dégustation: Nez intense, très fruité, où prédominent des arômes de myrtille, de framboise et de poivron. La bouche présente une attaque pleine et charnue. Finale longue et savoureuse où se distinguent des arômes végétaux.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Parfait avec une salade de quinoa aux légumes grillés, des tapas méditerranéens, ou une pizza aux légumes. Il accompagne aussi très bien les plats asiatiques légèrement épicés.

- Brochette, saté de poulet, sauce cacahuètes
- Couscous
- Paëlla
- ...