Enate Crianza, Tempranillo & Cabernet-sauvignon, Somontano



Avec le tempranillo comme base de l'assemblage, voilà sans doute le vin de notre gamme qui possède le caractère ibérique le plus prononcé. Le cabernet-sauvignon contribue à renforcer sa structure.

Origine: Les vignes sont cultivées sur des sols argilo-calcaires bien drainés, sous un climat continental sec. L'altitude et les écarts thermiques favorisent la concentration aromatique et la structure tannique.

Encépagement: 70% tempranillo & 30% cabernet-sauvignon

Vinification: Fermentation séparée des cépages en cuves inox thermorégulées. Élevage de 9 mois en barriques de chêne américain et français, suivi d'un affinage en bouteille pour arrondir les tanins.

Dégustation: Vin à la couleur rouge cerise, aux arômes intenses et complexes, riche en nuances épicées et fumées sur un fond de fruits rouges mûrs. Il combine puissance et délicatesse.

Potentiel de garde: 3-6 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: À déguster avec des lasagnes à la viande, un burger gourmet, ou un gratin de légumes. Il accompagne aussi très bien les viandes grillées et les fromages affinés.

- Charcuterie espagnole
- Rôti de marcassin (porto/groseilles)
- Carbonades « à la flamande »
- Ragoût d'agneau et aubergines
- Poulet à la marocaine (citron confit)
- Pot-au-Feu
- Magret de canard, sauce crème poivre vert
- ...