Enate Reserva, Cabernet-sauvignon, Somontano



Un 100% cabernet-sauvignon vendangé manuellement. Il a fermenté puis élevé un an en fûts de chêne français. Sincèrement, c'est un vin plein de finesse qui mérite d'être découvert.

Origine: Les vignes sont plantées sur des coteaux bien exposés, à 500 mètres d'altitude. Les sols pauvres et calcaires, associés à un climat sec, permettent une faible production mais une grande concentration.

Encépagement: 100% cabernet-sauvignon

Vinification: Macération longue (20 jours), fermentation en cuves inox, puis élevage de 12 mois en barriques neuves de chêne français. Affinage en bouteille pendant 24 mois avant commercialisation.

Dégustation: Robe grenat sombre. Nez intense de cassis, cuir, tabac et épices. En bouche, la structure est imposante, les tanins sont fermes mais élégants, et la finale longue évoque le bois noble et les fruits confits.

Potentiel de garde: 3-7 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: À servir avec un magret de canard, un filet de bœuf sauce au vin rouge, ou un plateau de fromages affinés. Il sublime aussi les plats à base de champignons et de gibier.

- Poivrons farcis au haché d agneau
- Onglet aux échalotes
- Toast aux champignons « de Paris »
- Daube d'agneau aux amandes
- ...