Enate Syrah - Shiraz, Somontano

C'est l'alliance entre deux cépages emblématiques, originaires du Rhône et d'Australie, désormais enracinés dans le jardin variétal du Somontano. Ce vin primé, issu de parcelles d'exception, révèle avec brio l'authenticité et la richesse d'un terroir espagnol unique, où tradition et modernité s'allient pour un résultat d'une élégance rare.

Origine: Les raisins proviennent de deux parcelles distinctes du Somontano : la Syrah de Cregenzán et le Shiraz de la vallée d'Alcanetos. Ce terroir, marqué par des sols variés et un climat continental, confère au vin sa structure et sa complexité aromatique, tout en préservant une fraîcheur remarquable.

Encépagement: 100% syrah

Vinification: Les raisins, récoltés manuellement à maturité optimale, fermentent à 26°C en cuves inox. Après écoulage, le vin effectue sa fermentation malolactique en barriques de chêne européen et américain, où il vieillit 16 mois. Cette méthode affine ses tanins et enrichit sa palette aromatique.

Dégustation: Sa robe d'un rouge cerise intense annonce un nez complexe de fruits rouges, de fleurs bleues et d'olives, sur un fond de vanille lactée. En bouche, il séduit par sa texture voluptueuse, ses tanins soyeux et une finale persistante, alliant puissance et distinction.

Potentiel de garde: 3-7 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait avec des viandes rouges grillées, des gibiers ou des plats épicés, il accompagne aussi avec panache des fromages affinés. Servir entre 16 et 18°C, et le décanter délicatement pour préserver ses arômes et éviter le dépôt naturel.