Enate Tinto, Cabernet-sauvignon & Merlot, Somontano



Deze wijn heeft een kosmopolitisch karakter en is heel gemakkelijk te drinken. Het is de allereerste rode wijn van Enate. De "Tinto" wordt gemaakt van twee Bordeaux druivenrassen die zijn aangeplant in de prachtige Somontano regio ten zuiden van de Pyreneeën. De jonge wijn rijpt vervolgens gedurende zes maanden in Amerikaanse eiken vaten voor het ultieme genot.

Oorsprong: De wijngaard ligt in Aragón, in het hart van de DO Somontano, op ongeveer 500 meter hoogte. Het continentale klimaat met sterke temperatuurverschillen bevordert aromatische concentratie, terwijl klei-kalkbodems zorgen voor een goede structuur.

Druiven: 50% cabernet sauvignon & 50 % merlot

Vinificatie: De druiven worden afzonderlijk gevinifieerd in roestvrijstalen tanks, met een maceratie van 10 dagen voor kleur en aroma. Een deel van de wijn rijpt 6 maanden op eiken vaten voor rondheid en complexiteit, met behoud van het fruitige karakter.

Degustatie: Helder kersenrood. Intense neus met rijp donker fruit, vanille en een vleugje zwarte peper. In de mond vol en rond, met aanwezige maar fluweelzachte tannines en een warme afdronk met kruidige en houtachtige tonen.

Bewaarpotentieel: 2-4 jaar

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij diverse tapas, pizza met chorizo of pasta bolognese. Ook heerlijk bij Tex-Mex gerechten zoals enchiladas of pittige burgers.

- Kalfssauté met room en dragon
- Gegrilde lamsbrochette met een hutspot van groenten
- Chili con carne
- Piperade op Baskische wijze
- Gebraden kalkoen
- ...