Enate Reserva, Cabernet-sauvignon, Somontano



Een 100% cabernet sauvignon, waarvan de oogst volledig manueel gebeurt. Hij werd gedurende 1 jaar gefermenteerd en gelagerd op Franse eiken vaten. Eerlijk gezegd, dit is een wijn vol finesse die het verdient om ontdekt te worden.

Oorsprong: De wijngaarden liggen op goed gelegen hellingen op 500 meter hoogte. Arme kalkbodems en een droog klimaat zorgen voor lage opbrengsten maar hoge concentratie.

Druiven: 100% cabernet-sauvignon

Vinificatie: Lange maceratie (20 dagen), fermentatie in roestvrijstalen tanks, gevolgd door 12 maanden rijping in nieuwe Franse eiken vaten. Flesrijping gedurende 24 maanden voor verkoop.

Degustatie: Donker granaatrood. Intense neus van zwarte bes, leer, tabak en kruiden. In de mond krachtige structuur, stevige maar elegante tannines en een lange afdronk van edel hout en gekonfijt fruit.

Bewaarpotentieel: 3-7 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Te serveren bij eendenborst, rundfilet met rode wijnsaus of een plank met gerijpte kazen. Ook heerlijk bij gerechten met paddenstoelen en wild.

- Paprika's gevuld met lamsgehakt
- Onglet (biefstuk) met sjalotten
- Toast champignons
- Lamsstoofpot met amandelen
- ...