

Enate Syrah - Shiraz, Somontano



Het is een combinatie van twee iconische druivensoorten, afkomstig uit de Rhône en Australië, die nu geworteld zijn in de variëteitentuin van Somontano. Deze bekroonde wijn, afkomstig van uitzonderlijke percelen, onthult op briljante wijze de authenticiteit en rijkdom van een uniek Spaans terroir, waar traditie en moderniteit samenkomen voor een resultaat van zeldzame elegantie.

Oorsprong: De druiven zijn afkomstig van twee verschillende percelen in Somontano: de Syrah uit Cregenzán en de Shiraz uit de vallei van Alcanetos. Dit terroir, gekenmerkt door gevarieerde bodems en een landklimaat, geeft de wijn zijn structuur en aromatische complexiteit, terwijl hij tegelijkertijd een opmerkelijke frisheid behoudt.

Druiven: 100% syrah

Vinificatie: De druiven, die met de hand worden geoogst wanneer ze optimaal rijp zijn, fermenteren bij 26 °C in roestvrijstalen tanks. Na het overhevelen ondergaat de wijn een malolactische gisting in vaten van Europees en Amerikaans eikenhout, waar hij 16 maanden rijpt. Deze methode verfijnt de tannines en verrijkt het aromatische palet.

Degustatie: Zijn intense kersenrode kleur kondigt een complexe neus aan van rode vruchten, blauwe bloemen en olijven, op een achtergrond van melkachtige vanille. In de mond verleidt hij met zijn weelderige textuur, zijdezachte tannines en een aanhoudende afdronk, die kracht en distinctie combineert.

Bewaarpotentieel: 3-7 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij gegrild rood vlees, wild of kruidige gerechten, maar ook uitstekend bij gerijpte kazen. Serveer tussen 16 en 18 °C en decanteer voorzichtig om de aroma's te behouden en natuurlijke bezinksels te vermijden.