

### Reserva

Enate

**Vino tinto.**

100% Cabernet Sauvignon.  
14% de alcohol.  
12 meses en barricas nuevas de roble francés.  
7 años de guarda.  
Servir de 16 a 18 °C

Color granate muy cubierto.

Amplio y complejo abanico aromático: aromas compotados y silvestres (mora, grosella), balsámicos (menta) y un sutil fondo especiado (vainilla, pimienta, laurel).

De paladar estructurado, la boca está tapizada por taninos de gran calidad. Fin de boca largo, con reminiscencias de tostados y tabaco rubio. Vino con un gran potencial de envejecimiento en botella.

Se recomienda acompañar con carnes rojas y caza.

### Cabernet - Merlot

Enate

**Vino tinto.**

50% Cabernet Sauvignon y 50% Merlot.  
13.5% de alcohol.  
6 meses en barrica de Roble Francés y Americano.  
5 años de guarda.  
Servir de 14 a 16 °C

Color cereza de media capa.

De frutos del bosque (grosella, zarzamora), con elegantes matices florales (violeta) y atisbos de pimienta, vainilla y sotobosque.

Paladar suave y redondo, sobre un mullido colchón tánico, que abre paso a un final de boca sabroso, con notas de torrefacto. Acidez equilibrada, que le hará mejorar en botella durante los próximos cinco años.

Se recomienda acompañar con asados, carnes y quesos, y tolerar el maridaje con pescados en salsa.

### Crianza

Enate

**Vino tinto.**

70% Tempranillo y 30% Cabernet Sauvignon.  
14% de alcohol.  
9 meses en barrica de Roble Francés (cabernet) y Americano (tempranillo).  
6 años de guarda.  
Servir de 16 a 18 °C

Color rojo cereza picota, muy cubierto.

Aroma intenso y complejo, rico en matices ahumados y especiados, sobre un fondo de frutas rojas maduras.

De estructura tánica equilibrada, en boca se muestra denso, carnoso y con un final extraordinariamente largo, en el que aparecen finas notas tostadas.

Se recomienda acompañar con los ahumados, carnes, guisos y quesos.

### Rosado

Enate

**Vino rosado.**

100% Cabernet Sauvignon. 13.5% de alcohol.  
13.5% de alcohol.  
Sin reposo.  
3 años de guarda.  
Servir de 8 a 10 °C

Rosado cereza intenso.

Nariz intensa y muy afrutado, donde resaltan los aromas de la uva (arándano, frambuesa, pimienta).

En boca presenta un ataque carnoso y pleno. Su equilibrada acidez hace de él un vino ágil y vivo. Su evolución en boca es magnífica, con un postgusto largo y sabroso en el que destacan los aromas varietales.

Ensaladas, carnes blancas y suaves, o perfecto como aperitivo.



Regístrate en el Club

<https://goodharvest.com.mx/club-de-vino/>

55-2690-9529

[contacto@goodharvest.com.mx](mailto:contacto@goodharvest.com.mx)

## Somontano

La pequeña región del Somontano, perteneciente a **la región de Aragón**, puede considerarse exótica. Los vinos de esta Denominación de Origen tienen muy poco en común con el resto de las cosechas de las demás regiones vinícolas de calidad aragonesas.

Situado **en el corazón de la provincia de Huesca** y a los pies de los Pirineos, el Somontano es un lugar privilegiado que reúne las condiciones perfectas para la elaboración de **grandes vinos**.

Por todo ello, desde su tradición centenaria aliada con la innovación, con el hito del nacimiento de la Denominación de Origen en 1984 y con los valores de amor a la tierra, carácter, excelencia, inconformismo, origen y pasión por el trabajo guiando su camino, Somontano es sinónimo de **calidad... y de magia**.

consejo regulador de la denominación de origen protegida

SOMONTANO

## La bodega

ENATE **es bodega y museo**. Es al tiempo vinoteca y sala de exposiciones y ha definido su personalidad en la exquisitez de ambas.

Siguiendo los principios de la **enología menos intervencionista** y conjugando las **prácticas más ancestrales con las técnicas más vanguardistas**, ENATE ofrece una gama de vinos con un amplio abanico de estilos: desde los más adaladores, democráticos y fáciles de beber hasta los vinos de alta costura y de corte más refinado, algunos de ellos con un innegable toque de exclusividad.

De igual modo que resulta impensable una bodega sin vino, en ENATE asumen que **el arte era esencia de su identidad**. ENATE y arte, dos conceptos que nacen juntos y se enriquecen mutuamente, hermanados en su bodega a través de la pericia casi matemática del enólogo con la imprevisión del artista inspirado en la enología.

En 1992, ENATE comenzó una colección de arte contemporáneo con obras de artistas tanto españoles como internacionales. Desde entonces, **cada uno de sus vinos está asociado a un pintor de reconocido prestigio**, figurando en la etiqueta una obra de su autoría realizada exclusivamente para la bodega.

