

Naam van de wijn: Enate UNO Tinto

Producent: Enate

Herkomstbenaming: D.O. Somontano



Druivenras(sen): cabernet sauvignon 60%, merlot 20%, syrah 20% *(kan variëren per oogstjaar)*

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: ENATE is gelegen in het dorp Salas Bajas, in Somontano. Ondanks de relatief jonge leeftijd van deze bodega, in 1991 opgericht, is het nu al een van de meest prestigieuze wijnhuizen van Spanje. Het doel van ENATE is het produceren van kwalitatief hoogstaande en premium wijnen van de beste druiven van Somontano, met respect voor de eeuwenoude lokale tradities en met behulp van de modernste technologie. De D.O. Somontano ligt in het noordoosten van Spanje, in de Huesca provincie. Het is eveneens een vrij recente D.O. (1984) maar ook een van de meest dynamische en gewaardeerde in Spanje. De wijngaarden voor deze tinto UNO liggen op 550-600 meter boven de zeespiegel, beschermd door de Pyreneeën. De luchtvochtigheid is laag, mede door het drogende effect van zachte winden. De bodem bestaat uit een mengsel van zand en leem, arm en waterdoorlatend. Door de hoogte is het verschil in temperatuur tussen dag en nacht zeer groot, 35°C overdag, 17-18°C 's nachts. Dit geeft de druiven extra complexiteit, aromatische kracht en smaak.

Vinificatie (wijnbereiding): De met de hand geplukte trossen worden ontleed. De perfect rijpe druiven worden geperst en apart in RVS tanks vergist bij 28°C. De inweking duurt in totaal circa 30 dagen. De jonge wijn ondergaat de volledige malolactische gisting en een opvoeding van 20 maanden op eigen 'lias' (fijn bezinksel) in nieuwe barriques van Frans eikenhout. De wijn wordt traditioneel geklaard met albumine (eiwitten) en licht gefiltreerd. Het wordt zonder koude stabilisatie behandeling gebotteld, waardoor een klein depot in de fles mogelijk is. Een teken van kwaliteit. Na het bottelen rust de wijn nog circa 24 maanden op fles in de kelders. Van deze wijn worden nauwelijks meer dan 1000 flessen gemaakt. Een unieke wijn, een waar collectors item!

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Diepe kersenrode kleur. Intense en complexe neus, volop rijp fruit (zwarte bessen, frambozen), elegante minerale accenten, specerijen, chocolade en andere gebrande tonen, vanille en Oost-Indische inkt. Op de tong vloeien de aroma's uit, krachtig en tanninerijk in de aanzet, mondvullend, rijk en vlezig van structuur, met een elegante, verfijnde en uitbundige smaak en een lange en krachtige finale. Serveren: 16-18°C. Bewaren: uitstekend oplegpotentieel.

Culinair advies: Deze zeldzame wijn vraagt om bijzondere gerechten: tournedos (à la) Rossini, chateaubriand met een fricassee van bospaddestoelen en aardappelpuree met zwarte truffel jus, reebout met een rode wijn en truffel saus, ...

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex, met houtopvoeding.