Enate Tempranillo & Syrah, Somontano



Voici la nouvelle création signée Bodegas Enate, un assemblage téméraire de Tempranillo et Syrah qui révèle toute la vitalité et l'élégance du Somontano. Ce vin surprend par son alliance harmonieuse entre la générosité fruitée du Tempranillo et la touche poivrée du Syrah, rehaussée par un élevage subtil en barrique qui apporte profondeur et velouté, tout en laissant le fruit s'exprimer pleinement. Une véritable explosion de saveurs, où l'audace rencontre la finesse, pour un résultat aussi accessible qu'inoubliable.

Origine: Issu des vignobles de Cregenzán, dans le Somontano, ce vin puise sa singularité dans un terroir d'exception : un climat continental aux amplitudes thermiques marquées, des sols pauvres et caillouteux, et une altitude qui préserve la fraîcheur des raisins. Ces conditions uniques confèrent aux baies une maturité optimale et une concentration aromatique rare, signature des grands vins de cette région au pied des Pyrénées.

Encépagement: Tempranillo & Syrah

Vinification: Les raisins, vendangés à la main, sont vinifiés séparément en cuves inox thermorégulées pour en extraire toute la pureté. Après une fermentation maîtrisée, le vin repose quatre mois en barriques de chêne américain, juste assez pour gagner en complexité et en rondeur, sans jamais sacrifier la vivacité du fruit. Le résultat est un vin jeune, expressif et d'une grande buvabilité, prêt à être partagé.

Dégustation: Sa robe d'un rouge cerise profond et lumineux capte immédiatement l'attention, tandis que son nez s'ouvre sur des effluves de fruits rouges mûrs, de fleurs violettes et d'une discrète touche de vanille et d'épices, héritées de son passage en barrique de chêne américain. En bouche, il séduit par son attaque franche et gourmande, ses tanins fondus et une finale fraîche, d'une belle persistance.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Parfait pour sublimer des tapas audacieuses, des viandes grillées comme un magret de canard ou des plats mijotés aux saveurs méditerranéennes. Il s'accorde également avec des fromages crémeux ou des plats légèrement épicés, où son équilibre entre fruité et structure épicée trouve tout son éclat.