Enate Tinto, Cabernet-sauvignon & Merlot, Somontano



Ce vin possède un caractère cosmopolite et il est très facile à boire. C'est le tout premier vin rouge sorti de chez Enate. Le "Tinto" est élaboré avec deux cépages bordelais planté dans cette magnifique région de Somontano au sud des Pyrénées. Le jeune vin s'affine ensuite juste ce qu'il faut par 6 mois en barriques de chêne américain pour le plaisir final.

Origine: Le vignoble est situé dans la région d'Aragon, au cœur de la DO Somontano, à environ 500 mètres d'altitude. Le climat continental avec des écarts thermiques marqués favorise la concentration aromatique, tandis que les sols argilo-calcaires assurent une bonne structure aux vins.

Encépagement: 50% cabernet sauvignon & 50 % merlot

Vinification: Les raisins sont vinifiés séparément en cuves inox, avec une macération de 10 jours pour extraire couleur et arômes. Une partie du vin est élevée 6 mois en fûts de chêne pour apporter rondeur et complexité, tout en conservant le fruit.

Dégustation: La robe est rouge cerise brillante. Le nez est intense, dominé par les fruits noirs mûrs, la vanille et une pointe de poivre noir. En bouche, le vin est ample, les tanins sont présents mais veloutés, et la finale est chaleureuse, marquée par des notes épicées et boisées.

Potentiel de garde: 2-4 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Parfait avec des tapas variés, une pizza au chorizo, ou des pâtes à la bolognaise. Il accompagne aussi très bien les plats tex-mex comme les enchiladas ou les burgers épicés.

- Sauté de veau crème estragon
- Brochettes grillées, ratatouille de légumes
- Chili con carne
- Piperade Basquaise
- Rôti de dindonneau
- ...