Enate Tempranillo & Syrah, Somontano



Dit is de nieuwe creatie van Bodegas Enate, een temperamentvolle blend van Tempranillo en Syrah die alle vitaliteit en elegantie van Somontano laat zien. Deze wijn verrast door zijn harmonieuze combinatie van de fruitige rijkdom van Tempranillo en de peperige toets van Syrah, versterkt door een subtiele rijping op vat die diepte en zachtheid toevoegt, terwijl het fruit volledig tot zijn recht komt. Een ware explosie van smaken, waar durf en finesse samenkomen, voor een resultaat dat even toegankelijk als onvergetelijk is.

Oorsprong: Deze wijn, afkomstig uit de wijngaarden van Cregenzán in Somontano, dankt zijn unieke karakter aan een uitzonderlijk terroir: een landklimaat met grote temperatuurschommelingen, arme en steenachtige bodems en een hoogte die de frisheid van de druiven behoudt. Deze unieke omstandigheden zorgen ervoor dat de druiven optimaal rijpen en een zeldzame aromatische concentratie krijgen, het kenmerk van de grote wijnen uit deze regio aan de voet van de Pyreneeën.

Druiven: Tempranillo & Syrah

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en apart gevinifieerd in thermogeregelde roestvrijstalen tanks om alle puurheid te extraheren. Na een gecontroleerde gisting rijpt de wijn vier maanden in Amerikaanse eikenhouten vaten, net lang genoeg om complexiteit en rondheid te verkrijgen, zonder ooit de levendigheid van het fruit op te offeren. Het resultaat is een jonge, expressieve en zeer drinkbare wijn, klaar om te worden gedeeld.

Degustatie: Zijn dieprode, heldere kleur trekt meteen de aandacht, terwijl zijn neus zich opent met geuren van rijp rood fruit, violette bloemen en een subtiele toets van vanille en kruiden, afkomstig van zijn rijping in Amerikaanse eikenhouten vaten. In de mond verleidt hij met zijn openhartige en smakelijke aanzet, zijn zachte tannines en een frisse afdronk met een mooie persistentie.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Perfect om gedurfde tapas, gegrild vlees zoals eendenborst of gestoofde gerechten met mediterrane smaken te sublimeren. Hij past ook goed bij romige kazen of licht gekruide gerechten, waarbij zijn evenwicht tussen fruitigheid en kruidige structuur volledig tot zijn recht komt.