



Enate Crianza 2017



FICHA TÉCNICA

🏠 BODEGA ENATE

📍 D.O. SOMONTANO

🍷 TINTO

🍇 TEMPRANILLO Y CABERNET SAUVIGNON

🌐 FERMENTACIÓN EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE. CRIANZA DURANTE 9 MESES. TEMPRANILLO EN ROBLE AMERICANO Y CABERNET SAUVIGNON EN ROBLE FRANCÉS

NOTA DE CATA

-VISUAL: Rojo cereza picota, capa alta

-AROMA: Intenso, complejo, fruta roja madura, notas especiadas y ahumadas

-SABOR: Denso, aterciopelado, equilibrado, finas notas tostadas