



Enate Cabernet-Cabernet



FICHA TÉCNICA

🏠 VIÑEDOS Y CRIANZA DEL ATO ARAGÓN

📍 D.O. SOMONTANO

🍷 TINTO

🍇 CABERNET SAUVIGNON

🍷 FERMENTACIÓN EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE.
CRIANZA DE 16 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS

NOTA DE CATA

-VISUAL: Rojo picota, limpio y brillante

-AROMA: Muy expresivo, frutos negros, con notas balsámicas, especiadas, ligeros tostados y cacao fino

-SABOR: Es carnoso, untuoso, taninos maduros, final largo, envolvente, un vino con larga vida