



Enate Reserva



FICHA TÉCNICA

🏠 VIÑEDOS Y CRIANZA DEL ATO ARAGÓN

📍 D.O. SOMONTANO

🍷 TINTO

🍇 CABERNET SAUVIGNON

🍷 FERMENTACIÓN EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE. PERMANECE EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS 1 AÑO

NOTA DE CATA

-VISUAL: Color granate muy cubierto

-AROMA: En nariz, el vino despliega un amplio y complejo abanico aromático: aromas compotados y silvestres (mora, grosella), balsámicos (menta) y un sutil fondo especiado (vainilla, pimienta, laurel)

-SABOR: De paladar estructurado, la boca está tapizada por taninos de gran calidad