

## VIDA Y SENSACIONES

dos obras para dos vinos ENATE



Realizar dos composiciones para dos vinos especiales plantea al autor una disyuntiva de elección expresiva y reflexión interior en esta colaboración con Rotary Club de Huesca y ENATE.

La primera obra, "Vida", tiene un mayor sentido conceptual, recurriendo al expresionismo abstracto como referencia expresiva. Su técnica de collage de piezas diferentes expresa esa suma de medios fundamentales para la vida como son la tierra, el agua y el sol, que se manifiestan de forma diversa en esta obra y que suponen también la base de cultivo del viñedo.

La segunda obra, "Sensaciones", nace como expresión sensitiva para acompañar a un vino singular de ENATE: elegante, expresivo y completo. Reserva Selección Rotary muestra la gran calidad enológica con la que la bodega del Somontano nos sorprende reiteradamente.

Eduardo Cuello Oliván, arquitecto



ENATE, una de las bodegas más emblemáticas de la D. O. Somontano, cuenta con una dilatada trayectoria elaborando vinos de calidad.

Dentro de la estrategia de la bodega, el concepto de calidad no se detiene en el vino como tal, sino que su filosofía busca distinguirse dentro del mundo del vino a través de su inescindible maridaje con el arte contemporáneo, esencia de su carácter y seña de identidad. Además, ENATE ha mostrado siempre un firme compromiso con su entorno y su apuesta por la Responsabilidad Social Corporativa, en la que lleva trabajando desde sus inicios, como parte de su cultura y filosofía corporativa. Y es que la bodega del Somontano colabora con diferentes asociaciones y fundaciones aragonesas, elaborando vinos solidarios y buscando recaudar fondos con el fin de apoyar a la sociedad. Una colaboración que, concretamente en el caso de Rotary Club de Huesca, se afianza tras 11 años trabajando unidos.

[www.enate.es](http://www.enate.es)

ENATE

Rotary  
Club de Huesca





Los socios del Club Rotary de Huesca creemos en un mundo mejor. Nuestro lema "Rotary nos une en la amistad y el servicio" se apoya en favorecer la paz y buscar la mejora de la vida de las personas en el mundo.

El Rotary Club de Huesca, aliado con la bodega ENATE desde hace once años, y antes con otras bodegas de la D. O. Somontano, difunde estos vinos y obtiene unos recursos para afrontar proyectos humanitarios de solidaridad.

El programa de lucha contra la polio es un proyecto iniciado en 1985, con el que se han vacunado más de 7.000 millones de niños en estos 35 años. Este año, África ha sido declarada libre del poliovirus salvaje de la polio, lo que constituye una gran satisfacción.

Pero todavía quedan Pakistán y Afganistán para erradicar la polio del mundo y alcanzar el objetivo que nos marcamos.

El Rotary Club de Huesca ha iniciado un nuevo proyecto llamado "Desayunamos en el cole" en colaboración con la asociación-PRODES -de Huesca, para conseguir que todos los niños desayunen antes de iniciar las clases.

Esperamos que estas iniciativas humanitarias te animen a comprar estos excelentes vinos y disfrutes con su degustación.

## SELECCIÓN ROTARY 2016



ENATE  
SELECCIÓN ROTARY  
2016  
SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

### VARIETADES DE UVA

Tempranillo (65 %), Cabernet Sauvignon (30 %) y Merlot (5 %).

### CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La añada 2016 se caracterizó por la presencia de altas precipitaciones en invierno y primavera. Ese sello más atlántico y fresco, unido al mes de junio más frío de los últimos años, ralentizó el proceso de maduración y nos permitió realizar una vendimia pausada y sin grandes sobresaltos.

### VINIFICACIÓN

Las uvas son despalilladas y estrujadas ligeramente. El mosto fermenta a 26 °C en depósitos de acero inoxidable. Después de la fermentación maloláctica, el vino permanece en barricas durante 10 meses, afinándose posteriormente en depósito hasta su embotellado.

### EMBOTELLADO

Abril de 2018.

### CATA

Aroma intenso y profundo, con notas de frutos rojos y tostados. Vino denso y carnoso en el paladar, con taninos de gran calidad que le proporcionan una magnífica capacidad de envejecimiento.

### IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Conjugando las técnicas más ancestrales con las más vanguardistas, logramos elaborar este ENATE Selección Rotary 2016 que, además de ser un vino equilibrado, posee un buen potencial de envejecimiento en botella.

### SERVICIO

Desarrolla mejor su bouquet si es abierto media hora antes de servirlo. Degustado a 16-18 °C, marida con ahumados, carnes, guisos y quesos.



## RESERVA SELECCIÓN ROTARY 2013



ENATE  
RESERVA SELECCIÓN  
ROTARY  
2013  
SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

### VARIETADES DE UVA

Cabernet Sauvignon (85 %) y Merlot (15 %) de nuestras mejores fincas.

### CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

A un invierno templado y lluvioso le siguió una primavera fresca, que desembocó en un mes de agosto mucho más frío de lo habitual, retrasando el inicio de vendimia, tanto que fue la más tardía en la historia de ENATE y del Somontano.

### VINIFICACIÓN

Tras el despalillado de los racimos, el mosto fermenta a 26 °C en depósitos de acero inoxidable. Después de la fermentación maloláctica, el vino permanece en barricas de roble francés durante 14 meses.

### EMBOTELLADO

Abril de 2017.

### CATA

En nariz, el vino se muestra expresivo y complejo, regalándonos notas a frutos rojos, aromas balsámicos y un recuerdo a vainilla con un sutil fondo especiado. De paladar estructurado, final de boca largo, denso y con taninos redondos y aterciopelados.

### IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Este vino, concebido en exclusiva para el Rotary Club de Huesca, resulta de la fusión de los mejores cabernets de nuestros viñedos. Un reserva elegante y equilibrado.

### SERVICIO

Desarrolla mejor su bouquet si es abierto media hora antes de servirlo. Degustado a 16-18 °C, es el aliado perfecto de carnes rojas y caza.

