



Eneas 2006.

Variedades.

Este vino está compuesto al 90% Tempranillo y el 10% Viura.

Suelo.

Arcillo-calcáreo y aluvial.

Elaboración.

Vendimia en cajas de 15 kilos. Selección manual en cinta. La fermentación se realiza en depósitos de madera sin fondo (abiertos). Para conseguir una perfecta maceración carbónica las cajas de uva se depositan mediante una escalera cuidadosamente en el fondo del depósito, alcanzando tan solo 1 metro de altura para evitar aplastamientos. Después de dos días se elimina el primer mosto escurrido para garantizar que todas las bayas sufran una auténtica maceración carbónica. Después de una semana se descuba separando las distintas fases para que terminen la fermentación en cubas de madera de pequeña capacidad. Los orujos se prensan con suavidad en prensas de cubillo con una mínima presión.

Cata.

De color casi exclusivamente morado con tonos menos intensos según nos alejamos del bulbo. En el limbo de la copa apreciamos ribetes violetas más tendentes a cereza.

El carácter de la cosecha siempre define el tipo de fruta más dominante. En 2005 la intensidad aromática reside en las moras y frambuesas. El aroma es persistente tanto en olfacción directa como en retroolfacción, en el ejercicio de esta última descubrimos frutas más maduras, que rozan las compotas. Curiosamente distinguimos canelas y vainillas solo en retroolfacción.

En boca volvemos a percibir moras y frambuesas, con el añadido de una amable acidez. Las impresiones gustativas son largas y profundas, gracias al componente mineral, la presencia de taninos suaves y la abundante glicerina.

El retrogusto es enorme en duración, más rico en caracteres frutales e incluso percibimos, al igual que el retroolfacción, canelas y vainillas.