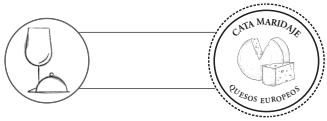
ENATE

El Arte del Vino, el Vino del Arte.

Los vinos ENATE son la fiel representación del terruño del Somontano y la mejor expresión de las variedades que se cultivan en estas tierras. Tradición vitivinícola y tecnología se unen para dar forma a nuestra identidad: arte dentro y fuera de cada botella. La esencia de ENATE, encerrada en cada botella, impresa en cada etiqueta, se disfruta en cada copa. Su calidad, su identidad, son inalterables.

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE



Cata maridaje QUESOS EUROPEOS

Esta cata se presenta como una oportunidad para viajar por el mundo a través de un maridaje gastronómico único. Una selección de los quesos europeos más representativos maridados con los vinos escogidos por nuestro equipo técnico: Gouda pesto verde de **Basiron**; Gorgonzola de **Angelo Baruffaldi**; Compté 24 meses de **La Gélinotte**; Pecorino Moliterno al tartufo de **Central**; Blue Stilton de **Clawson**.

ENATE

CATA MARIDAJE
QUESOS EUROPEOS



Gewürztraminer
2025

CATA

Es un vino que, perfectamente adaptado a nuestros viñedos de Enate, exhibe lo que su nombre ya indica: un marcado carácter especiado (würzig, en alemán). Su abanico aromático es amplio y exuberante, lleno de matices amielados y florales. En boca es untuoso y aterciopelado, destacando elegantes aromas de rosas y especias, que desembocan en un final sedoso y envolvente.

PESTO VERDE EL PASTOR



ORIGEN: ESPAÑA

Queso elaborado con una cuidada selección de ingredientes e inspirado en los sabores tradicionales del pesto. Su combinación de albahaca, ajo y un toque de aceite de oliva aporta un aroma fresco y un sabor intenso, equilibrado por la cremosidad del queso. Una opción perfecta para quienes buscan un queso diferente, lleno de personalidad y con un marcado carácter mediterráneo.

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

ENATE



Chardonnay - 234
2025

CATA

Color amarillo pálido con reflejos glaucos. Complejo e intenso aroma varietal de manzana verde, melocotón maduro, hinojo y frutas exóticas (guayaba, fruta de la pasión), sobre un discreto fondo mineral. Paladar amplio, graso, con un paso limpio y fresco gracias a su acidez sostenida. Final ligeramente almibarado. Es el resultado de un proyecto pensado con sosiego que rompe con la tradicional imagen de fragilidad que arrastran los vinos blancos españoles.

GORGONZOLA
ANGELO BARUFFALDI



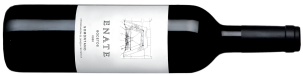
ORIGEN: ITALIA

El gorgonzola es un queso de pasta cruda de color blanco pajizo, cuyas vetas verde-azuladas se deben al proceso de fermentación mediante la cultivación de mohos. Se presenta pues, cremoso y suave, con un sabor particular y característico. Para gozar al máximo de la cremosidad del Gorgonzola dulce, se aconseja sacar el queso del frigorífico por lo menos media hora antes de consumirlo.

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

ENATE

CATA MARIDAJE QUESOS EUROPEOS



Bocetos Syrah
2020

CATA

La uva del Ródano viajó primero a Australia y ahora se instala en el jardín varietal del Somontano para encerrar en la botella el terruño más auténtico de ENATE. Una golosina, esférico. Color rojo cereza picota, muy cubierto. Desfile de frutillos rojos, flores azules y aceitunas sobre un fondo de notas lácticas y vainilla. Paladar voluptuoso, con nobles y aterciopelados taninos. Muy persistente.

GORGONZOLA
ANGELO BARUFFALDI



ORIGEN: ITALIA

El gorgonzola es un queso de pasta cruda de color blanco pajizo, cuyas vetas verde-azuladas se deben al proceso de fermentación mediante la cultivación de mohos. Se presenta pues, cremoso y suave, con un sabor particular y característico. Para gozar al máximo de la cremosidad del Gorgonzola dulce, se aconseja sacar el queso del frigorífico por lo menos media hora antes de consumirlo.

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

ENATE



Chardonnay Barrica 2023

CATA

Aroma complejo y exuberante en el que se funden el carácter varietal (avellana, pan tostado) con notas de fruta tropical (piña y pomelo) y con los toques ahumados aportados por la crianza en barrica. Su boca es densa y cremosa, de amplio desarrollo y fresca acidez que evoluciona hacia un final largo y equilibrado en el que reaparecen finos matices tostados.

COMTÉ 24 MESES
LA GÉLINOTTE



ORIGEN: FRANCIA

También se le conoce como el Gruyer de Conté. Es un queso con larga tradición y se encuentran referencias suyas muy antiguas.
El Comté posee una gran riqueza aromática, por las condiciones de maduración a las que se somete. Pueden encontrarse aromas florales y sabores a fruta en verano y a nuez en invierno.

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

ENATE



Merlot-Merlot
2023

CATA

Presenta un amplio abanico aromático en el que se combinan de forma armoniosa los recuerdos de las frutas rojas, notas balsámicas y especiadas junto con los característicos aromas de orejones y los matices de cacao y torrefacción aportados por la barrica. Paladar amplio, carnoso y tapizado por taninos dulces de impecable factura. El final de boca es muy persistente y nos brinda toques de tinta china y cuero.

PECORINO MOLITERNO AL TARTUFO
CENTRAL



ORIGEN: ITALIA

Queso de leche cruda de oveja, entretejido con generosas vetas de trufa negra. En este caso se agrega la trufa después de que ha tenido lugar un envejecimiento, mediante la inyección de una pasta hecha de trufas negras. Este proceso permite que el queso pueda desarrollar su propio carácter, sus propios sabores y su textura friable y granulosa.

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

ENATE

CATA MARIDAJE QUESOS EUROPEOS



Gewürztraminer Dulce 2023

CATA

Aroma intenso, marcado por los recuerdos a miel, fruta escarchada, notas florales y cítricas.
Este intenso carácter varietal es reforzado con las notas tostadas y especiadas que aporta la barrica. Excelente densidad en el paladar. Magnifico equilibrio acidez-azúcar, más inclinado hacia el frescor y el nervio que hacia la vertiente dulce. Glicérico, goloso y refrescante al mismo tiempo.

BLUE STILTON
CLAWSON



ORIGEN: REINO UNIDO

Queso azul inglés elaborado con leche de vaca. Se produce en el corazón del Valle de Belvoir por maestros artesanos que comenzaron a elaborar este queso hace más de 100 años. Cada Stilton es calificado individualmente y seleccionado por ellos para garantizar la mejor calidad. Se madura unas ocho semanas y es crujiente y cremoso con un sabor audaz y expresivo.

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE