



GEWÜRZTRAMINER

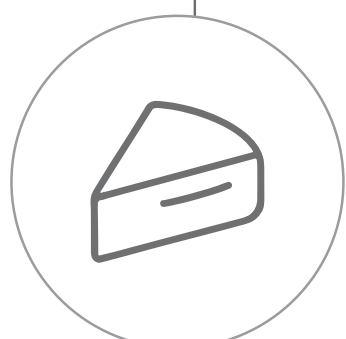
2025

CATA

El gewürztraminer, obra maestra de la viticultura centroeuropea, es un vino que, perfectamente adaptado a nuestros viñedos, 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.

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Vicente Badenes.



GUARA MADURADO CON ROMERO

OVEJA · LECHE CRUDA

Es un homenaje a nuestra tierra. Se trata de un queso de oveja elaborado con leche cruda, cuya característica más distintiva es su proceso de maduración: la corteza se recubre con una fina capa de manteca y hojas de romero natural.

Durante los meses de curación, el queso absorbe lentamente las notas esenciales de la planta, logrando un equilibrio perfecto entre la potencia de la leche cruda de oveja y el perfume balsámico del romero. Un queso elegante, que te transporta directamente a la Sierra de Guara.



ROSADO

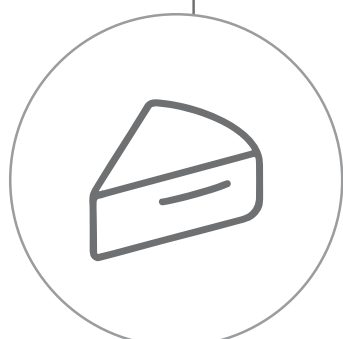
2025

CATA

El cabernet sauvignon, cultivado con mimo en nuestros viñedos de Enate hasta alcanzar la madurez óptima, ha desarrollado todo su potencial en este vino monovarietal de nariz intensa, muy afrutado, donde resaltan los aromas de la uva (arándano, frambuesa, pimienta). En boca presenta un ataque carnoso y pleno. Su equilibrada acidez hace de él un vino ágil y vivo. Su evolución en boca es magnífica, con un final largo y sabroso en el que destacan los aromas varietales.

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Víctor Mira.



LOS MELESES.

CABRA · LECHE PASTEURIZADA

Queso de cabra de pasta blanda con moho blanco, que se elabora con leche pasteurizada de cabra. Es un queso cremoso con sabores intensos y aromas aterciopelados, lo hacen muy agradable al paladar. Su corteza, que es comestible y el moho que lo rodea es muy digestiva, penicillium candidum. A medida que el queso va madurando va cambiando su textura, la cual se vuelve cada vez mas cremosa (del exterior al interior) aumentando su sabor inicial y a su vez haciéndolo más intenso tanto en paladar como en nariz.



CHARDONNAY F. BARRICA

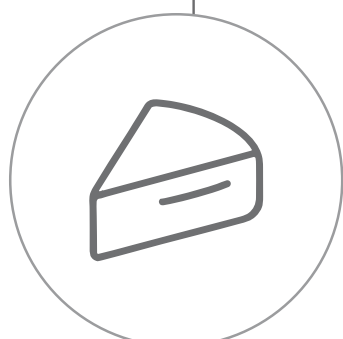
2023

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 extraordinariamente largo y equilibrado en el que reaparecen finos matices tostados.

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Antonio Saura.



FLOR DEL MAR

CABRA · LECHE PASTEURIZADA

Queso de cabra de pasta blanda de coagulación láctica con moho azul en su superficie, blanco en el interior y la combinación del azul y el interior hacen un sabor intenso muy agradable. Es un queso muy digestivo por su penicillium.





CABERNET - CABERNET

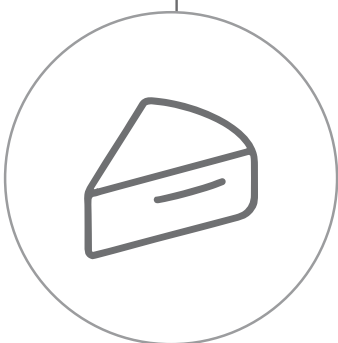
2021

CATA

Nariz muy expresiva e intensa en la que los frutos negros están envueltos en una atmósfera de fresca licorosidad. Junto a ellos se entrelazan las notas balsámicas, fenólicas y especiadas del cabernet con los matices tostados, cremosos y de cacao aportados por la barrica nueva. Paladar denso, carnosos, con taninos maduros y untuosos que le auguran una excelente capacidad de envejecimiento en botella. Final largo, envolvente y muy prolongado.

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Erwin Bechtold..



QUESO DE CABRA CON TRUFA

CABRA · LECHE PASTEURIZADA

Elaborado artesanalmente con leche pasteurizada de cabra. Distintos sabores, cada uno con un toque especial. Ganador de muchos premios.

Queso de cabra de pasta blanda de coagulación láctica elaborado con trufa melanosporum de sabor intenso.





BOCETOS

2020

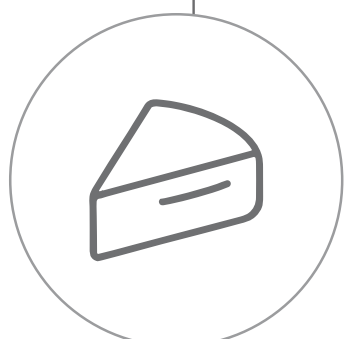
CATA

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 y refinado de ENATE: una armoniosa sinfonía aromática, taninos esféricos... Una auténtica golosina.

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.

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Jesús Manzanares..



SAN PELEGRÍN.

CABRA · LECHE CRUDA

Queso de cabra elaborado artesanalmente con leche de cabra cruda y cuajos de origen animal, pasta prensada, conteniendo un 42% de materia grasa. Su sabor es fuerte, aportado por las bacterias naturales de la leche de cabra, sabor refinado y agradable en el paladar.