



ENATE

GEWÜRZTRAMINER

2020

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

GEWÜRZTRAMINER
2020

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MUY VARIETAL, SU ABANICO AROMÁTICO ES AMPLIO Y EXUBERANTE, CON Matices florales y recuerdos de miel. En boca es untuoso, destacando elegantes aromas de rosa, mandarina y especias. Final sedoso y envolvente.

Variedad: 100% Gewürztraminer.

Fermentación: 15°C.

Auténtica sinfonía floral, ideal con la cocina oriental.

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ SULFITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETÝJE YRA SULFITAI.

Original para Enate de Vicene Badenes

EMBOTELLADO POR

VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.

SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN

R.E.Nº 7186-HU

www.enate.es

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

SOMONTANO

75cl e 14,5% vol



ETIKETT

Originalgemälde von Vicene Badenes für ENATE.

LIEFEREINHEIT

0,75 L Flaschen.

AUSZEICHNUNGEN

Jahrgang 2001

Bester spanischer Wein in der Kategorie Weißwein, Certamen nacional de vinos "Sumiller 2002"

Jahrgang 2003

Bester Wein in der Kategorie Aromatische Weine Guía 365 vinos

Jahrgang 2005

Bacchus de Oro: VII Concurso Internacional Vinos Bacchus

Silber: Estonia Wine Challenge

Jahrgang 2008

Silber: 1st Challenge to the Best Spanish Wines for Asia, Hong Kong

Jahrgang 2010

Silber: Internationale Weinmesse "Wine Days", Litauen.

Jahrgang 2014

Nominierung Guía Vino Cotidiano

Jahrgang 2019

90 points. Peñin's Guide

94 points. Sevi's Guide.

REBSORTEN

Gewürztraminer

Dank eines regnerischen und milden Herbstes konnten sich die Rebstöcke von der Lese erholen und Wasserreserven sammeln. Vor Frostbeginn entwickelte sich eine gute Holzreife.

Dem feuchten, milden Winter mit anhaltendem Nebel folgte ein sehr regnerischer Frühling, der zwar die Wachstumsentwicklung begünstigte, aber auch den Fruchtansatz beeinträchtigte und möglichen Pilzbefall befürchten ließ. Schon in den ersten sechs Monaten des Jahres 2020 fiel so viel Regen (475 mm) wie im gesamten Jahr 2019 zusammengenommen. Der Mai war einer der regenreichsten (120 mm), nassesten und heißesten Monate. 2020 wird als ein Jahrgang mit einem atlantischen Frühlingsklima und dem fast tropischen Monat Mai in Erinnerung bleiben.

Die enormen Hagelschläge vom 29. Mai und 16. Juni und sorgten für den Ausfall eines großen Teiles unserer Weinberge in Bachimaña und in der Gegend von Salas. Die kalte Höhenluft verursachte eine intensive Entwicklung des Kumulonimbus und damit zu großen Hagelschäden, die zu einem deutlichen Rückgang des Ertrages der roten Traubensorten führte.

Der Sommer war sehr trocken und heiß und einer sehr hohen Durchschnittstemperatur von 24,3°C. Das sorgte für die Vollreife aller Traubensorten.

Die Weinlese konnte am 18. August beginnen und ohne einen einzigen Regentag in aller Ruhe und reibungslos am 18. September abgeschlossen werden.

Die Atlantikströmung des Jahrgangs schlägt sich im Wein nieder und bringt ihren frischen und kräftigen Charakter zur Geltung. Ein Jahrgang geringerer Mengen, aber von hervorragender Qualität.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden in der Bodega zunächst schonend gepresst und fünf Stunden lang auf den Beerenschalen mazeriert (dieser Vorgang trägt im angelsächsischen Raum den Begriff „skin contact“). Nach dem Vorklären durch natürliche Sedimentation bei einer Kühlung von 8 C, beginnt die temperaturkontrollierte Gärführung (16 C) des gereinigten Mostes unter Einwirkung ausgewählter Bierhefen (*Saccharomyces cerevisiae*, Stamm *Prise de Mousse*) in Edelstahl tanks. Nach der Gärung erfolgt die Schöpfung des Weins durch Bentonit und seine Stabilisierung bei -5 C mit dem Ziel, überschüssigen Weinstein zu entfernen.

ABFÜLLUNG

November 2020.

WEINPROBE

Der Gewürztraminer, das Meisterwerk des zentral-europäischen Weinbaus, vorbildlich an die Böden der ENATE-Rebflächen angepasst, macht hier seinem Namen alle Ehre: ein Wein mit ausgesprochen würzigem Charakter. Sein Auftritt ist kräftig und üppig, mit Anklängen von Honig- und Blumennoten. Im Mund weich und samtig, mit eleganten Aromen von Rosen und Gewürzen und einem seidigen und vollmundigen Abgang

URTEIL DES ERZEUGERS

Der Gewürztraminer ist eine wahrhaft blumige Komposition mit einer größeren Langlebigkeit als viele andere Weißweine. Bei geeigneten Bedingungen gelagert, vollzieht sich die Flaschenreife mehrere Jahre lang ausgesprochen gut. Seine komplexe Aromenvielfalt wird mit der Zeit noch reicher und gewinnt an Komplexität.

Ideal für einen Sommerabend auf der Terrasse oder zu orientalischen Gerichten.

SERVIERVORSCHLAG

Die empfohlene Trinktemperatur liegt zwischen 8 und 10°C. Perfekt als Aperitif oder zu asiatischen Gerichten, reifem Käse und Obstsalat.