



ENATE

GEWÜRZTRAMINER

2017

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

GEWÜRZTRAMINER
2017

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MUY VARIETAL, SU ABANICO AROMÁTICO ES AMPPIO 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.

Original para Enate de Vicente Badenes

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITER, SISÄLTÄÄ SULFIITTEJA, INNHÅLLER SULFITER, SUDETÛJE YRA SULFITAI.

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD POR
VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.
SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN
R.E.Nº 7186-HU
www.enate.es

Asociación reguladora de la denominación de origen
SOMONTANO 75cl e 14,5% vol



ETIQUETA
Pintura original para ENATE de
Vicente Badenes.

VARIEDADES DE UVA
Gewürztraminer

PRESENTACIÓN
Botellas de 75 cl.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Después de un inicio de año lluvioso y con temperaturas propias de la época, la primavera nos saluda la noche del 24 al 25 de marzo con una sorprendente nevada que provoca en el Somontano cortes de luz y problemas en las carreteras. Abril, en cambio, llega con temperaturas más altas de lo habitual, rozando los 30°C algunos días. A finales de mes, sin embargo, un frente provoca una importante bajada de temperaturas y la fuerte helada de la noche del 28 de abril afecta a algunos viñedos de las variedades más tempranas.

PREMIOS
Cosecha 2001
Mejor vino español en la categoría de blancos,
Certamen nacional de vinos "Sumiller 2002".

Cosecha 2003
Mejor vino aromático: Guía 365 vinos.

Cosecha 2005
Bacchus de oro: VII Concurso Internacional
Vinos Bacchus.

Medalla de plata: Estonia Wine Challenge.

Cosecha 2008
Plata: 1st Challenge to the Best Spanish Wines
for Asia, Hong Kong.

Cosecha 2010
Plata: Feria Internacional de Vino "Wine
Days", Lituania.

Cosecha 2014
Cuadro de Honor de la Guía Vino Cotidiano.

Tras un mayo y junio muy calurosos y secos que favorecen el desarrollo vegetativo, julio llega bastante fresco. En agosto, una ola de aire caliente baña la península y parte de Europa, lo que adelanta la maduración de la uva y permite comenzar la vendimia el 9 de agosto con el Chardonnay de nuestra parcela 234. Una añada de bajos rendimientos pero de una extraordinaria calidad que termina el 21 de septiembre.
La vendimia 2017 será recordada, a nivel mundial, como una añada con importantes mermas en la producción debido a una escasez general de lluvias y los daños ocasionados por heladas primaverales.

VINIFICACIÓN

Las uvas llegan a bodega y son ligeramente estrujadas antes de su introducción en una prensa neumática, donde se mantienen durante cinco horas en maceración pelicular (lo que los anglosajones llaman "skin-contact"). Una vez eliminados los residuos sólidos, por decantación natural a 8 °C, el mosto limpio pasa a fermentar, bajo la acción de levaduras seleccionadas del género *Saccharomyces cerevisiae*, cepa *Prise de mousse*, a depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (15°C). Tras la fermentación, el vino es clarificado con bentonita y estabilizado a -5 °C, para eliminar el exceso de bitartrato potásico.

EMBOTELLADO
Noviembre 2017

CATA

El gewürztraminer, obra maestra de la viticultura centroeuropea, 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.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Una auténtica sinfonía floral, con una magnífica evolución en botella, que resulta ideal para degustar en una terraza de verano o acompañar un plato de cocina oriental.

SERVICIO

Degustado entre 8 y 10 °C, es ideal como aperitivo y armoniza igualmente con quesos fuertes, macedonia y platos exóticos.