



ENATE  
GEWÜRZTRAMINER

2018  
SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE  
GEWÜRZTRAMINER  
2018  
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 SULFITER, SISÄLTÄÄ SULFIITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETÝJE YRA SULFITAL

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

consejo regulador de la denominación de origen  
SOMONTANO 75cl e 14,5% vol



Original para Enate de Vicente Badenes

#### ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Vicente Badenes.

#### PRESENTACIÓN

Botellas de 75 cl.

#### 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: 1<sup>st</sup> 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.

#### VARIEDADES DE UVA

Gewürztraminer

#### CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La vendimia de 2018 empezó el 28 de agosto, nueve días más tarde de lo habitual debido al retraso en el desarrollo vegetativo del viñedo. Este retraso vino provocado por una primavera muy lluviosa (262 mm) y unas temperaturas medias más bajas de lo habitual en mayo (16,2°C) y junio (21,4°C). La generosidad de lluvias primaverales tuvo un efecto muy positivo en el rendimiento productivo de nuestros viñedos de secano.

El verano fue caluroso y seco, como de costumbre. Estas buenas condiciones meteorológicas permitieron una maduración completa de toda la uva y facilitaron los trabajos de vendimia.

El inicio del otoño llegó con ausencia de lluvias y unas temperaturas ligeramente superiores a la media, lo que nos permitió terminar la vendimia el 4 de octubre en óptimas condiciones de sanidad y grado de madurez.

#### 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 2018

#### 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.