



ENATE

GEWÜRZTRAMINER

2017

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

GEWÜRZTRAMINER

2017

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.

Original para Enate de Vicente Badenes

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

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD POR
VINEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.
SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN

R.E.Nº 7186-HU

www.enate.es

creación registrada de la denominación de origen
SOMONTANO

75cl e 14,5% vol



ÉTIQUETTE

Peinture originale pour ENATE de
Vicente Badenes.

PRÉSENTATION

Bouteilles de 75 cl.

RÉCOMPENSES

Récolte 2001

Meilleur vin espagnol dans la catégorie
blancs, Concours de vins «Sumiller 2002»

Récolte 2003

Meilleur vin aromatique Guide «365 vinos»

Récolte 2005

Bacchus or 7e Concours international

Vins Bacchus.

Médailles argent: Estonian Wine Challenge.

Récolte 2008

Argent: 1st Challenge to the Best Spanish

Wines for Asia, Hong Kong.

Récolte 2010

Argent Foire Internationale du Vin « Wine

Days », Lituanie.

Récolte 2014

Tableau d'honneur, Guide «Vino Cotidiano»,

Espagne.

CÉPAGE

Gewürztraminer.

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Après un début d'année pluvieux et avec des températures typiques de cette période, le printemps nous salue dans la nuit du 24 au 25 mars avec de surprenantes chutes de neige qui provoquent dans le Somontano des coupures d'électricité et des problèmes sur les routes. Le mois d'avril, en revanche, arrive avec des températures plus élevées que la moyenne, frôlant parfois les 30°C. Cependant, à la fin du mois, une vague de froid provoque une importante baisse des températures et les fortes gelées de la nuit du 28 avril affectent certains vignobles des variétés les plus précoces.

Après des mois de mai et juin plus chauds et secs qui favorisent le développement végétatif, juillet s'annonce assez frais. En août, une vague d'air chaud s'étend sur la péninsule ibérique et une partie de l'Europe, ce qui accélère la maturation du raisin et permet de commencer les vendanges le 9 août avec le Chardonnay de notre parcelle 234. Un millésime aux rendements faibles, mais d'une qualité extraordinaire qui se termine le 21 septembre.

Les vendanges de 2017 resteront associées, au niveau mondial, à un millésime avec une production très en baisse en raison d'un manque général d'eau et des dommages provoqués par des gelées printanières.

VINIFICATION

En arrivant à la cave, les raisins, sont légèrement foulés avant d'être introduits pendant cinq heures dans une presse pneumatique, pour une macération pelliculaire (appelée «skin-contact» par les Anglo-saxons). Une fois les résidus solides éliminés par décantation naturelle à 8 °C, le moût clarifié est fermenté sous l'action des levures sélectionnées du type *Saccharomyces Cerevisiae*, «Prise de mousse», dans des cuves inox à température contrôlée de 15 °C. Après la fermentation, le vin est clarifié à la bentonite et stabilisé à -5 °C pour éliminer l'excès de bitartrate de potassium.

MISE EN BOUTEILLE

Novembre 2017.

DÉGUSTATION

Le Gewürztraminer, chef-d'oeuvre de la viticulture d'Europe Centrale, est un vin qui, parfaitement adapté à nos vignobles d'Enate, exhale ce que son nom laisse présager: un fort caractère épicé (würzig en allemand). Son éventail aromatique est ample et exubérant, tout en nuances miellées et florales. Il est onctueux et velouté en bouche, et dévoile d'élégants arômes de roses et d'épices, avec un final soyeux et enveloppant.

IMPRESSIONS DU CHEF DE CAVE

Une véritable symphonie florale, avec une magnifique évolution en bouteille. Idéal pour une dégustation en terrasse pendant l'été ou pour accompagner un plat de cuisine orientale.

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Dégusté entre 8 et 10 °C, il est idéal en apéritif et s'harmonise également avec les fromages de caractère, les salades de fruits et les plats exotiques.