



ENATE
GEWÜRZTRAMINER

2019
SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE
GEWÜRZTRAMINER
2019
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
VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.
SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN
R.E.Nº 7186-HU
www.enate.es

www.registro de la denominación de origen protegida
SOMONTANO 75cl e 14,5% vol



ETIQUETA
Pintura original para ENATE de
Vicente Badenes.

VARIEDADES DE UVA
Gewürztraminer

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: 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.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Un otoño lluvioso y un invierno seco marcaron el inicio de esta campaña 2019. Posteriormente, la escasez de lluvias y las elevadas temperaturas del mes de marzo provocaron un adelanto de las brotaciones de unos 6-7 días respecto a las fechas habituales. Un adelanto que, sin embargo, no se observó en las fechas de floración, debido a un inicio de la primavera más frío de lo habitual.

La nota más destacable de esta campaña fue la escasez de lluvias primaverales, que favoreció el cuajado del racimo y un óptimo estado sanitario del viñedo, sin afectar de forma negativa a la capacidad productiva de las cepas.

Respecto al verano, la primera mitad fue seca y con temperaturas superiores a la media. Además, la lluvia registrada entre los días 19 y 20 de agosto (pocos días antes de empezar la vendimia) supuso un importante alivio para los viñedos de secano, que empezaban a notar cierta escasez de agua, necesaria para una correcta maduración de la uva. En general, el verano de 2019 fue uno de los más cálidos registrados en los viñedos de ENATE, lo que favoreció la completa maduración de todas las variedades.

En definitiva, la vendimia de 2019 merece ser recordada por el excelente estado sanitario de la uva, las maduraciones completas y el buen tiempo que acompañó el final de la vendimia.

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 2019

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.