



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, SUDETYJE YRA SULFITAI

Original para Enate de Vicente 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

SOMONTANO

75cl e 14,5% vol



#### ETIQUETA VARIETADES DE UVA

Pintura original para ENATE de Vicente Badenes.

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: 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.

Cosecha 2019

90 puntos. Guía Peñín

94 puntos. Guía Sevi

#### CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Gracias a un otoño lluvioso y suave, las plantas se recuperaron de la vendimia, acumulando reservas y teniendo un buen agostamiento de la madera antes de la llegada de las heladas.

Tras un invierno húmedo, templado y con muchas nieblas persistentes, llegó una primavera muy lluviosa, lo que favoreció el desarrollo vegetativo, pero también comprometió el cuajado y nos puso en alerta ante posibles enfermedades criptogámicas. Sólo en los seis primeros meses de 2020 cayó tanta lluvia (475 mm) como en todo el 2019, siendo mayo uno de los más lluviosos (120 mm), húmedos y calurosos. El 2020 será recordado como una añada con una primavera de clima atlántico y con un mes de mayo casi tropical.

Los pedriscos del 29 de mayo y del 16 de junio fueron muy violentos y se llevaron por delante gran parte de nuestros viñedos de Bachimaña y de la zona de Salas. El aire frío en altura provocó un intenso desarrollo vertical de cumulonimbos que descargaron grandes cantidades de granizo, provocando una merma importante en la vendimia de uva tinta.

El verano fue muy seco y caluroso, con una temperatura media muy alta, de 24.3°C, lo que propició una maduración completa de todas las variedades de uva.

El pistoletazo de salida lo dimos el día 18 de agosto y la vendimia acabó, sin un solo día de lluvia, de forma pausada y sin sobresaltos, el 18 de septiembre.

El sello atlántico de la añada se refleja en los vinos, que lucen su carácter más fresco y jugoso. Una añada corta en cantidad, pero de una magnífica calidad.

#### 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 2020.

#### 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

El ENATE Gewürztraminer es una auténtica sinfonía floral, con una vida más prolongada que la de muchos otros vinos blancos. Conservado en condiciones adecuadas, su evolución en botella es magnífica durante varios años y su abanico aromático se enriquece y gana en complejidad.

Resulta ideal para degustar en una terraza de verano o acompañar un plato de cocina oriental.

#### SERVICIO

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