



ENATE

GEWÜRZTRAMINER

2021

SOMANTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

GEWÜRZTRAMINER

2021

SOMANTANO
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 SULFITEIN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ SULFIITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETŲJE 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

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN SOMANTANO



75cl e 14% vol



ETIQUETA
Pintura original para ENATE de
Vicente Badenes.

VARIETADES DE UVA
Gewürztraminer.

PRESENTACIÓN
Botellas de 75 cl.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La añada 2021 se ha caracterizado por temperaturas suaves en el periodo de enero a octubre y por las escasas precipitaciones, apenas 260 mm. Unas condiciones climatológicas que han favorecido un cultivo del viñedo más gratificante, sin apenas tratamientos fitosanitarios.

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.

Cosecha 2019

90 puntos. Guía Peñín
94 puntos. Guía Sevi

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 2021.

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.