



ENATE

Gewürztraminer

VARIETADES DE UVA
Gewürztraminer.

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*, 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.

CATA

El gewürztraminer, obra maestra de la viticultura centroeuropea, es un vino que, perfectamente adaptado a nuestros viñedos, 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 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.

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Vicente Badenes.



ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2021

94 puntos Guía SEVI.

92 puntos Guía Vivir el Vino.

90 puntos Guía Peñín.

90 puntos Guía Gourmets. Cuadro de Honor.

AÑADA 2022

La añada 2022 se ha caracterizado por las altísimas temperaturas y las escasas precipitaciones a lo largo de todas las estaciones. Unas condiciones climatológicas favorables y propias del Somontano, pero que este año se han visto acrecentadas, registrando temperaturas récord en los meses de junio, julio y agosto, en los que se superaron los 40 °C, y que supuso el adelanto de la vendimia unos diez días respecto a las fechas habituales.

Un otoño bastante seco fue precedido por precipitaciones suficientes para que la planta pudiera recuperarse tras la vendimia del 2021. Asimismo, el primer tramo del invierno fue muy frío y seco, lo que resultó muy favorable para la inducción floral y eliminó el riesgo de transmisión de enfermedades de la madera durante las podas invernales. Por otro lado, la segunda parte del invierno vino marcada por temperaturas más suaves que propiciaron una temprana brotación.

Tras la pertinaz sequía invernal, la primavera llegó lluviosa y las altas temperaturas de finales de marzo y abril aceleraron el crecimiento de las plantas, que experimentaron un desarrollo vegetativo excepcional como pocos años se recuerda. De este modo, la floración transcurrió con un tiempo seco y ventoso, sin ninguna presión de enfermedades fúngicas y en magníficas condiciones para el cuajado.

El envero comenzó a mediados de julio cuando ya estábamos en plena ola de calor. La ausencia de lluvias estivales puso en jaque la maduración de las parcelas de secano de las zonas con tierras más pobres y redujo la cosecha de forma muy significativa. La baja pluviometría registrada durante el verano nos permitió vendimiar un fruto con una sanidad impecable y con una mayor concentración de azúcares. Por lo tanto, no es de extrañar que la cosecha del 2022 esté entre las más tempranas del Somontano, ya que comenzamos la vendimia el 10 de agosto. Ha sido una cosecha plácida y sin sobresaltos, que dimos por concluida el 16 de septiembre.

Embotellado: noviembre 2022.

Presentación: botella de 75 cl.

Grado alcohólico: 13,5% Vol.