



ENATE

Gewürztraminer Dulce

VARIEDADES DE UVA

Gewürztraminer sobremadurado de nuestros viñedos de Enate.

VINIFICACIÓN

Las uvas son vendimiadas a mano e introducidas en la prensa, donde el mosto que se libera se mantiene en maceración con las pieles para extraer toda la riqueza aromática que encierra un auténtico gewürztraminer. Después del desfangado estático para eliminar los residuos sólidos, el mosto limpio pasa a fermentar a barricas nuevas de roble americano bajo la acción de una levadura poco resistente al alcohol para facilitar la parada de la fermentación, de forma que queden azúcares sin fermentar. La crianza del vino se lleva a cabo durante 12 meses en una zona fría de la bodega para conseguir una estabilización natural del vino y evitar las precipitaciones tartáricas en la botella. Tras su crianza en barrica, la clarificación con bentonita permite conseguir un vino muy limpio y brillante.

CATA

Aroma intenso, marcado por los recuerdos a miel, fruta escarchada, notas florales y cítricas. Este intenso carácter varietal es reforzado con las notas tostadas y especiadas que aporta la barrica. Excelente densidad en el paladar. Magnífico equilibrio acidez-azúcar, más inclinado hacia el frescor y el nervio que hacia la vertiente dulce.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Vino glicérico, goloso y refrescante, la auténtica golosina de ENATE.

SERVICIO

Degustado bien frío, en torno a 6 °C, acompaña a la perfección al foie-gras y quesos azules, al mismo tiempo que es ideal para postres y para realzar las macedonias de frutas. Un vino de largo recorrido que mejorará en botella durante los próximos años.

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Ignacio Mayayo.

Embotellado: marzo 2023.

Presentación: botella de 75 cl.

Grado alcohólico: 14,5% Vol.

AÑADA 2021

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.

La primera parte del invierno fue muy fría y seca, lo que resultó muy beneficioso para la correcta cicatrización de las heridas de poda. La segunda parte del invierno vino marcada por la borrasca Filomena, que en el Somontano dejó importantes nevadas, con las consiguientes acumulaciones de reservas de agua en el subsuelo. Por suerte, el Somontano no vivió el efecto negativo de temperaturas extremadamente bajas que trajo consigo esta borrasca en otras zonas. La primavera nos saludó con temperaturas más cálidas de lo habitual y sin apenas lluvias, lo que se tradujo en un adelanto de la brotación de la planta. Sin embargo, enseguida llegó un período más frío que provocó una parada vegetativa. La “ola de frío” que se saldó en muchas denominaciones europeas con graves heladas primaverales pasó de largo por el Somontano. El envero comenzó a mediados de julio. Debido a que el verano del 2021 fue suave y fresco, sin las perjudiciales olas de calor que suele traernos agosto, la maduración fue lenta y completa, sin atisbos de sobremaduración. La vendimia comenzó el 18 de agosto, recogiendo las variedades blancas más tempranas: chardonnay y gewürztraminer. La sed que comenzaban a tener algunos viñedos de secano fue saciada gracias a las típicas tormentas de septiembre. Siguió luego un tiempo cálido, estable y seco para acabar de redondear una maduración fenólica de ensueño, como pocas veces hemos tenido en el Somontano. Tras mes y medio, acabamos la vendimia el 1 de octubre.

El extraordinario estado sanitario de nuestras uvas ha permitido que las fermentaciones hayan sido progresivas y completas, obteniendo vinos que gozan de un magnífico equilibrio, con graduación moderada y luciendo esa acidez tan tonificante y refrescante que hace que nuestros vinos sean tan aduladores y fáciles de beber.