



V.E. por 100ml
313kJ/75kcal

ENATE

Gewürztraminer

VARIETADES DE UVA
Gewürztraminer.

VINIFICACIÓN

Las uvas 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 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.

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 2023

La campaña comenzó con un otoño relativamente seco, pero con precipitaciones suficientes para que la planta pudiera recuperarse de la vendimia del 2022. La primera parte del invierno fue muy fría y seca, lo que resultó muy favorable para la poda y para la correcta cicatrización de la planta gracias al efecto sanador del frío.

El final del invierno y comienzo de la primavera vinieron marcados por una persistente sequía. Afortunadamente, el buen agostamiento durante el otoño permitió al viñedo brotar sin problemas y de una forma homogénea, apreciándose un adelanto de una semana respecto a las fechas medias. El tiempo seco y ventoso del periodo de floración también provocó un cierto adelanto sobre las fechas habituales. Todas estas condiciones favorecieron un cuajado óptimo.

La falta de precipitaciones fue la tónica dominante durante la primavera, aunque, por suerte, esquivamos las temidas heladas tardías. Asimismo, el mes de marzo quedará registrado como el más seco hasta la fecha. Junio será recordado como atípico, pero salvador y muy esperanzador: todas las precipitaciones que se habían resistido durante la primavera cayeron durante este mes, convirtiéndolo en uno de los más lluviosos de la historia reciente.

Tras ese bálsamo de frescor, el verano comenzó con los suelos hídricamente abastecidos y con temperaturas suaves, permitiendo al viñedo crecer y desarrollarse de forma óptima. El invierno llegó con un adelanto de una semana y la vendimia comenzó el 11 de agosto con la variedad chardonnay. La primera parte de la cosecha fue excepcional. La corta pero intensa ola de calor con que acabó agosto, con temperaturas que sobrepasaron los 40 °C, aceleró la maduración de las variedades tintas más tempranas, como el merlot. Como suele suceder en el Somontano, las temperaturas se suavizaron al comenzar septiembre al tiempo que las moderadas y deseadas precipitaciones refrescaron el ambiente y nos permitieron gozar de un final de campaña excelente, con muy buenas maduraciones fenólicas y manteniendo una gran calidad. Una de las mejores cosechas de los últimos años.

Embotellado: noviembre 2023.

Presentación: botella de 75 cl.

Grado alcohólico: 14,5% Vol.