



INGREDIENTES
INGREDIENTS
E(100ml) =
313kJ/75kcal

ENATE

Gewürztraminer

VARIEDADES 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 2025

La añada 2025 comenzó con un otoño sereno, temperaturas moderadas y precipitaciones regulares. La vid pudo acumular reservas en un ambiente equilibrado, preludio de un invierno que continuó con la misma tónica. Desde mediados de marzo hasta finales de mayo, se vivió un periodo de lluvias intensas y frecuentes, y temperaturas suaves. Esto provocó una brotación vigorosa y homogénea. La viña mostró un desarrollo exuberante, aunque mayo sorprendió con temperaturas muy superiores a la media.

El verano arrancó bajo una marcada sequía: desde junio hasta mediados de septiembre no se registraron lluvias significativas. La primera ola de calor llegó en la última semana de junio, pero fue en agosto cuando se vivió uno de los episodios más extremos que se recuerdan en el Somontano. Esta ola de calor, de una intensidad poco habitual, sometió a los viñedos a un estrés térmico severo, acelerando la maduración y poniendo a prueba la resistencia de las cepas.

Ante estas condiciones, la vendimia se adelantó y comenzó el 11 de agosto con la chardonnay. Desde ese momento, el inicio de la campaña fue vertiginoso. Las variedades blancas y el merlot se recolectaron con rapidez, en un esfuerzo intenso y continuo, buscando preservar al máximo la frescura y la acidez natural de las uvas y evitar que los grados alcohólicos se disparasen.

La vendimia avanzó a gran ritmo durante las semanas siguientes. No obstante, el sábado 20 de septiembre una tormenta de gran magnitud sorprendió cuando la cosecha estaba casi concluida. El granizo, de gran calibre, afectó principalmente a las últimas parcelas de Cabernet Sauvignon, mermando parcialmente su producción.

La vendimia de 2025 se distinguió por la excelente sanidad del fruto y por un carácter varietal bien definido. Las uvas mostraron un equilibrio entre grado y acidez, con una maduración fenólica completa que augura vinos intensos, de buena estructura y con un marcado sello mediterráneo.

Embotellado: noviembre 2025.
Presentación: botella de 75 cl.
Grado alcohólico: 13% Vol.