



INGREDIENTES  
INGREDIENTS  
E(100ml) =  
419kJ/100kcal

# 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.



## ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2022

Oro: Asia Wine Trophy.

## 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: mayo 2025.

Presentación: botella de 50 cl.

Grado alcohólico: 12% Vol.