



INGREDIENTES
INGREDIENTS
E(100ml) =
378kJ/90kcal

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: mayo 2024.

Presentación: botella de 50 cl.

Grado alcohólico: 13% Vol.

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.