



ENATE

GEWÜRZTRAMINER
2011

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

GEWÜRZTRAMINER
2011

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MUY VARIETAL, SU ABANICO AROMÁTICO ES AMPLIO Y EXUBERANTE, CON Matices florales y recuerdos de miel. EN BOCA ES UNTUOSO, DESTACANDO ELEGANTES AROMAS DE ROSA, MANDARINA Y ESPECIAS. FINAL SEDOSO Y ENVOLVENTE.

Variedad: 100% Gewürztraminer.

Fermentación: 15°C.

Auténtica sinfonía floral, ideal con la cocina oriental.

Contiene sulfitos. Bevat sulfiter. Enthält Sulfite. Contains sulphites. Innehåller sulfiter. Sisältää sulfittejä. Sudäyije yra sulfita.

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD POR
VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.

SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN

R.E.N.º 7186-HU

www.enate.es

Original para Enate de Vicente Badenes

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD

consejo regulador de la denominación de origen
SOMONTANO



75 cl e 14,5% vol



ÉTIQUETTE
Réalisée pour ENATE par Vicente Badenes.

PRÉSENTATION
Bouteille de 75cl.

DISTINCTIONS
Millésime 1999
Bacchus d'argent: Concours U.E.C.
Médaille d'Argent: Concours Mondial de Bruxelles.

Millésime 2000
Médaille d'Argent: International Wine Challenge.

Millésime 2001
Meilleur vin d'Espagne: Sumiller.
Millésime 2005
Bacchus D'Or: VII Concours U.E.C.

Médaille d'Argent: Estonian Wine Challenge.

Millésime 2008
Médaille d'Argent : 1st Challenge to the Best Spanish Wines for Asia, Hong Kong.

Millésime 2010
Médaille d'Argent : International Wine Fair «Wine Days », Litanie 2011

CÉPAGE
100% Gewürztraminer.

VINIFICATION

Les baies, récoltées bien mûres, sont introduites dans un presseur pneumatique pendant cinq heures pour une macération pelliculaire (connu comme « Skin – contact », en anglais). Après un débouillage à 8°C, le moût clair va alors fermenter grâce à l'action des levures sélectionnées (*Saccharomyces cerevisiae*, cepa prise de mousse) dans les cuves inox et à une température contrôlée de 16°C. Après la fermentation, le vin est clarifié à l'aide de bentonite et stabilisé à -5°C pour éliminer l'excès de bitartrate de potassium.

MISE EN BOUTEILLE

Novembre 2011.

DÉGUSTATION

La Gewürztraminer, chef-d'oeuvre de la viticulture alsacienne, bien adapté au vignoble d'ENATE, est un vin qui présente des arômes épicés (würzig, en allemand). Riche en nuances florales, onctueux et velouté en bouche, avec d'élégants arômes de roses et d'épices qui donnent une finale enveloppante et soyeuse.

IMPRESSIONS DU CHEF DE CAVE

Une authentique symphonie florale, à déguster l'été sur une terrasse ou pour accompagner un plat de cuisine orientale.

SERVICE

Autour de 8°-10°C. Excellent comme apéritif mais aussi avec des fromages puissants, des salades de fruits ou des plats exotiques.