



ENATE

GEWÜRZTRAMINER
DULCE - 2013

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

GEWÜRZTRAMINER
DULCE - 2013

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

AROMA MUY INTENSO, MARCADO POR LOS RECUERDOS A MIEL Y NOTAS CÍTRICAS Y FLORALES SOBRE UN FONDO ESPECIADO Y TOSTADO. EXCELENTE DENSIDAD EN EL PALADAR, UNTUOSO, GLICÉRICO Y REFRESCANTE EN EL MISMO TIEMPO.

Variedad: Gewürztraminer sobremadurado de nuestros viñedos de Enate.

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD POR
VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.
SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN
R. E. Nº 7186-HU
www.enate.es

Original para Enate de Ignacio Mayayo

EMBOGADO ORIGINAL DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
SOMONTANO

50cl e 12%vol
Contiene Sulfitos.



ÉTIQUETTE

Peinture originale pour ENATE de
Ignacio Mayayo.

PRÉSENTATION

Bouteilles de 50 cl.

CÉPAGE

Gewürztraminer issu de raisins récoltés en surmaturité de la parcelle Enate 230. Un hiver atypique (venteux, sans brouillards, aux températures modérées, une pluviométrie des plus élevées de ces dernières années) suivi d'un début de printemps très pluvieux et d'un été frais, aux fréquents orages en soirée, sont autant de facteurs qui ont retardé de trois semaines la vendange 2013 qui a finalement commencé le 10 septembre. C'est la vendange la plus tardive de toute l'histoire d'ENATE et du Somontano.

VINIFICATION

Le raisin, récolté à la main, est égrappé et introduit dans un presseur pneumatique où le moût obtenu est conservé pour qu'il macère avec les peaux et qu'en soit extraite toute la richesse aromatique que peut renfermer un authentique Gewürztraminer.

Une fois éliminés les résidus solides du jus de raisin, par débouillage statique, le moût nettoyé réalise les fermentations alcoolique et malolactique dans des fûts neufs de chêne français sous l'action de la levure, peu résistante à l'alcool, afin de faciliter l'arrêt de la fermentation et conserver les sucres non fermentés. Le vieillissement du vin a été mené à son terme dans une zone froide de la cave pendant tout l'hiver 2014 pour obtenir une stabilisation naturelle du vin et éviter les dépôts tartriques au fond de la bouteille. Après vieillissement en fût, le vin est clarifié avec de la bentonite permettant ainsi d'obtenir un vin très ample et lumineux.

MISE EN BOUTEILLE

Janvier 2015.

DÉGUSTATION

Un arôme intense, caractérisé par des notes de miel, de fruits confits, d'agrumes et de touches fleuries. Ce caractère intense du cépage est renforcé par les notes grillées et épicées qu'apporte le fût. Excellente densité sur le palais. Magnifique équilibre acidité-sucre, tendant davantage vers la fraîcheur et le caractère nerveux que vers le caractère liquoreux. Glysérique, gourmand et rafraichissant à la fois.

IMPRESSIONS DU CHEF DE CAVE

Vin glyserique et rafraichissant, le vrai vin gourmand d'ENATE.

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Dégusté bien frais, autour de 6°C, il accompagne à la perfection aussi bien le foie-gras et les fromages bleus que les desserts. Il est idéal pour rehausser le goût des salades de fruits.