



ENATE GEWÜRZTRAMINER SOMONTANO D.O., ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Gewürztraminer.

Alcohol: 13,5%.

Reposo: Sin crianza en roble pero con 5 horas de maceración pelicular, "skin contact".

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



El gewürztraminer, obra maestra de la viticultura centroeuropea, es un vino que, perfectamente adaptado a nuestros viñedos de Enate, 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.



Se recomienda acompañar con quesos fuertes, macedonia y platos exóticos.

ENATE

La Bodega

ENATE cultiva una superficie de 600 hectáreas de viñedo propio, ubicadas todas ellas en municipios pertenecientes a la D.O. Somontano de la provincia de Huesca, y localizadas en varias parcelas agrupadas en tres grandes valles con una superficie catastral total de más de 600 hectáreas. A partir de las 25 hectáreas de Salas Bajas (incorporadas en 1991 al crearse la empresa y renovadas parcialmente en 2003) la plantación de viñedo propio ha sido un tema prioritario. Entre 1992 y 1998 se plantaron 130 hectáreas en el valle situado en el pueblo de Enate (El Grado).



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com