



Enate Gewürztraminer



FICHA TÉCNICA

🏠 BODEGA ENATE

📍 D.O. SOMONTANO

🍷 BLANCO

🍇 GEWÜRZTRAMINER

🌐 FERMENTACIÓN EN DEPÓSITOS DE ACERO
INOXIDABLE A TEMPERATURA CONTROLADA (15°C)

NOTA DE CATA

-VISUAL: Color amarillo brillante con destellos dorados

-AROMA: Es un vino explosivo en nariz: “Wurz” en alemán, significa especia. Y eso es lo que nos aborda en un primer momento. Además de tener ciertas notas tropicales como puede ser frutas de hueso o aromas florales

-SABOR: En boca se presenta meloso en el paladar, pero a su vez una textura bastante ligera. Con una acidez justa. Teniendo así una contundencia en el paso y larga persistencia