

Bodega Enate

Donde conviven el vino y el arte

Hacer un buen vino es un arte y en Bodega Enate se materializa. La relación entre el vino y el arte contemporáneo se hace evidente al entrar en las instalaciones de Bodega Enate, una empresa que inició su andadura en 1991 y que ofrece la posibilidad de degustar un Somontano entre más de 100 obras originales de artistas contemporáneos.

Bodega Enate nació con el objetivo de realizar vinos de alta calidad dentro de la Denominación de Origen Somontano. Durante todo este tiempo se ha ido posicionando como una de las principales bodegas españolas, y sus productos están presentes en más de 48 países.

Marta Serrano, directora de marketing, explica la vinculación de Enate con el arte: “Desde el primer momento se pensó en vincular la imagen de Enate con el arte contemporáneo, que además re-



presentaba muy bien los valores de marca que se querían transmitir. El primer artista en colaborar con nosotros fue Antonio Saura dando forma a la etiqueta del Chardonnay fermentado en barrica. A partir de entonces se han ido sumado artistas como Erwin Bechtold, Tapies, Frederic Amat...”. Para la directora de marketing, esta relación entre el vino y el arte se ha convertido en el principal elemento diferenciador, una característica que identifica y significa a Enate dentro del mundo del vino.

El edificio de la Bodega lo diseñó el arquitecto madrileño Jesús Manzanares. En él se aplica el concepto “sorpresa” hasta el punto de que bajo los volúmenes industriales se esconde todo un mundo de sensaciones con túneles, espacios definidos por luces cenitales y materiales cálidos y agradables.

En ENATE entienden que la calidad de los vinos empieza en la tierra, desde el viñedo. Se elaboran con una selección de algunas de las mejores uvas del mundo (cabernet sauvignon, chardonnay, merlot, tempranillo, syrah, gewürztraminer) que se cultivan en 450 hectáreas de viñedo propio.

Enate Merlot Merlot



Vino muy serio en el que se combinan de forma armoniosa los recuerdos de las frutas rojas, las notas balsámicas y especiadas (eucalipto, clavo) junto con los característicos aromas de orejones y los matices de cacao y torrefacción aportados por la barrica. Ideal para realzar platos de caza, guisos y ahumado.