

ENATE

VINO Y ARTE VINE AND ART

ENATE y el Arte —una rima que tal vez no es casual— coinciden en un punto sublime: la voluntad de la creación. La bodega decidió desde sus comienzos, en 1992, que el maridaje de la enología y la cultura contemporánea sería un rasgo imprescindible en su carácter. Fue un desafío arriesgado desde un punto de vista empresarial y desde una perspectiva artística. Pero el triunfo fue incontestable y creó escuela. El concepto acabó por imponerse: las ideas sublimes resultan evidentes una vez que alguien, ENATE, ha tenido el valor de intuirlos.

Hoy, ENATE es bodega y museo. Es al tiempo vinoteca y galería artística, y ha fraguado su personalidad en la exquisitez de ambas. Sus barricas y sus paredes resumen los grandes vinos de España, habitados por la genialidad de los grandes creadores españoles e internacionales.

Enate and art – they almost rhyme which is, perhaps, no coincidence – come together at a lofty point: the desire to create. When it began in 1992, the winery decided that the pairing of winemaking and contemporary culture would be an essential feature of its character. It was a tricky challenge from a business point of view as well as from an artistic perspective, but it was an undisputed triumph and was copied by others. The concept was a winner: the excellence of an idea is obvious once someone – in this case Enate – has been brave enough to work it out. Today, Enate is both a winery and a museum. It is both a wine shop and an art gallery and its character has been formed in the excellence of both. Its barrels and walls sum up the great wines of Spain, inhabited by the genius of the great Spanish and international creators.

ENATE



Club de
Castelldefels

CAMPAÑA END POLIO NOW

2019 - 2020

Los miembros Rotarios y la Fundación Rotaria contribuyen, desde 35.000 clubes en más de 200 países y regiones, a la paz, la comprensión y la buena voluntad mundial a través de la mejora de la salud, el apoyo a la educación y la mitigación de la pobreza. Para ello, cuentan con las contribuciones voluntarias que efectúan los miembros y los benefactores de Rotary. Como consecuencia del esfuerzo de todos sus colaboradores, más de 2.500 millones de niños han recibido la vacuna contra la poliomielitis. Sin embargo, cada año la polio sigue matando o paralizando a muchos niños. Cabe mencionar que hasta el año 2020, la Fundación Bill y Melinda Gates aportará dos dólares por cada dólar que Rotary dedique a la erradicación de la polio. Por tanto, con la compra de cada botella de ENATE Chardonnay Solidario podremos inmunizar a 9 niños para siempre contra esta terrible y evitable enfermedad. Les agradeceríamos su colaboración y les rogamos que hagan saber esta iniciativa a familiares y amigos.

Rotarians and the Rotary Foundation from their 35.000 clubs in more than 200 countries and regions contribute to the peace and good will throughout the world improving health, supporting education and poverty mitigation. To achieve these objectives –the Rotary Foundation depends on voluntary contributions from members and benefactors. Thanks to the efforts of all collaborators over 2.500 million children have been vaccinated against poliomyelitis. Every year polio is still paralyzing and killing many children. Until 2020 the Bill and Melinda Gates Foundation will donate two dollars for every dollar that Rotary dedicates to the eradication of the poliomyelitis. Therefore with the purchase of each bottle Enate Chardonnay Solidario 9 children can be immunized forever against this terrible and preventable disease. We would appreciate your cooperation and we would like to ask you to make known this initiative to your friends and relatives.



**CATA
TASTING**

ENATE CHARDONNAY SOLIDARIO

Vino blanco joven elaborado con variedad de uva Chardonnay. Presenta un color amarillo pálido con reflejos glaucos. Complejo e intenso aroma varietal de manzana verde, melocotón maduro, hinojo y frutas exóticas (guayaba, fruta de la pasión), sobre un discreto fondo mineral. Paladar amplio, graso, con un paso limpio y fresco gracias a su acidez sostenida. Post-gusto ligeramente almibarado. Es el resultado de un proyecto pensado con sosiego que rompe con la tradicional imagen de fragilidad que arrastran los vinos blancos españoles. Aconsejamos degustarlo no muy frío, entre 10°C y 12°C, así disfrutaremos del aliado perfecto de pastas, pescados, mariscos y carnes blancas.

White young wine elaborate with Chardonnay variety. Pale yellow in colour with a silvery green sheen. Complex and intense varietal aromas reveal green apple, ripe peach, fennel and exotic fruit (guava and passion fruit) against a subtle mineral background. Full and unctuous on the palate yet clean and fresh due to lively acidity. A lightly honeyed finish leaves a lingering impression. This wine is the result of a well thought out project that breaks away from the traditionally fragile image that many Spanish white wines carry. Our recommendation is that this wine is served between 10-12°C, no colder, as the perfect accompaniment to pasta, fish, shellfish and white meat.