



ENATE

CHARDONNAY-234

2017

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

CHARDONNAY-234

2017

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

INTENSO AROMA FRUTAL, CON NOTAS DE MANZANA, MELOCOTÓN, HINOJO Y FRUTAS EXÓTICAS SOBRE UN DISCRETO FONDO MINERAL. PALADAR AMPLIO, GRASO, CON UN PASO LIMPIO Y FRESCO.

Variedad: Chardonnay.

Fermentación: 16 °C.

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ SULFIITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDĚTYJE YRA SULFITAI.

EMBOTELLADO POR

VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.

SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN

R.E.Nº 7186-HU

www.enate.es

consejo regulador de la denominación de origen

SOMONTANO

75cl e 14% vol



Original para Enate de Pepe Cerdá

ETIQUETA VARIEDADES DE UVA

Pintura original para ENATE de
Pepe Cerdá.

PRESENTACIÓN

Botellas de 75 y 150 cl.

PREMIOS

Cosecha 2009

Oro: Chardonnay du Monde, Francia.
Plata: Sommelier Indian Wine Competition.
Plata: Selections Mondiales des Vins, Canadá.
Oro: Ensenada Tierra de Vino, Méjico.
Mejor Vino Blanco Joven: Guía Vinos Gourmets.

Cosecha 2010

Oro: Chardonnay du Monde, Francia.
Oro: Berliner Wein Trophy, Alemania.
Oro: La Selección 2010, Alemania.
Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Cosecha 2011

Plata: International Wine Challenge, Reino Unido.
Plata: Decanter, Reino Unido.
Plata: Premios Baco Cosecha por la U.E.C.

Cosecha 2012

Oro: Challenge International du Vin, Francia.
Oro: Concours Mondial Bruxelles, Bélgica.

Cosecha 2013

Oro: Berliner Wine Trophy, Alemania.
Plata: Mundus Vini, Alemania.
Plata: Chardonnay du Monde, Francia.
Oro: Vinos Chardonnay de Calidad - Feria
Expovinos, Colombia.
Mejor Vino Blanco: Final Nacional del Concurso
Nacional de Cata a Ciegas - BASF, Madrid.

Cosecha 2014

Oro: Premios Baco Cosecha por la U.E.C.
Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Cosecha 2015

Oro: Concurso Vino Sub30

Cosecha 2016

Plata: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.
Oro: Chardonnay du Monde, Francia.

Después de un inicio de año lluvioso y con temperaturas propias de la época, la primavera nos saluda la noche del 24 al 25 de marzo con una sorprendente nevada que provoca en el Somontano cortes de luz y problemas en las carreteras. Abril, en cambio, llega con temperaturas más altas de lo habitual, rozando los 30°C algunos días. A finales de mes, sin embargo, un frente provoca una importante bajada de temperaturas y la fuerte helada de la noche del 28 de abril afecta a algunos viñedos de las variedades más tempranas.

Tras un mayo y junio muy calurosos y secos que favorecen el desarrollo vegetativo, julio llega bastante fresco. En agosto, una ola de aire caliente baña la península y parte de Europa, lo que adelanta la maduración de la uva y permite comenzar la vendimia el 9 de agosto con el Chardonnay de nuestra parcela 234. Una añada de bajos rendimientos pero de una extraordinaria calidad que termina el 21 de septiembre.

La vendimia 2017 será recordada, a nivel mundial, como una añada con importantes mermas en la producción debido a La vendimia 2017 será recordada, a nivel mundial, como una añada con importantes mermas en la producción debido a una escasez general de lluvias y los daños ocasionados por heladas primaverales.

VINIFICACIÓN

Las uvas, vendimiadas de noche, llegan a bodega y se introducen en una prensa neumática donde se mantienen durante cinco horas en maceración pelicular (lo que los anglosajones llaman "skin-contact"). Tras un deburbado estático a 10 °C durante 48 horas, el mosto limpio pasa a fermentar, bajo la acción de levaduras seleccionadas del género Saccharomyces Cerevisiae, cepa Prise de mousse, a depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (16°C). Tras la fermentación, el vino es clarificado con bentonita y estabilizado a -5 °C, para eliminar el exceso de bitartrato potásico.

EMBOTELLADO

Noviembre 2017

CATA

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.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Es el resultado de un proyecto pensado con sosiego que rompe con la tradicional imagen de fragilidad que arrastran los vinos blancos españoles.

SERVICIO

Aconsejamos degustarlo no muy frío, entre 10 °C y 12 °C, así disfrutaremos del aliado perfecto de pastas, pescados, mariscos y carnes blancas.