



ENATE

CHARDONNAY-234

2018

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

CHARDONNAY-234

2018

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, SUDETÝJE 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. Chardonnay

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.
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.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La vendimia de 2018 empezó el 28 de agosto, nueve días más tarde de lo habitual debido al retraso en el desarrollo vegetativo del viñedo. Este retraso vino provocado por una primavera muy lluviosa (262 mm) y unas temperaturas medias más bajas de lo habitual en mayo (16,2°C) y junio (21,4°C). La generosidad de lluvias primaverales tuvo un efecto muy positivo en el rendimiento productivo de nuestros viñedos de secano.

El verano fue caluroso y seco, como de costumbre. Estas buenas condiciones meteorológicas permitieron una maduración completa de toda la uva y facilitaron los trabajos de vendimia.

El inicio del otoño llegó con ausencia de lluvias y unas temperaturas ligeramente superiores a la media, lo que nos permitió terminar la vendimia el 4 de octubre en óptimas condiciones de sanidad y grado de madurez.

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 2018

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.