



ENATE

CHARDONNAY - 234

2019

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

CHARDONNAY - 234

2019

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 SULFITAL

EMBOTELLADO POR

VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.

SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN

R.E.Nº 7186-HU

www.enate.es

Original para Enate de Pepe Cerdá

COMISIÓN REGULADORA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

SOMONTANO

75cl e13,5% vol



ETIQUETA
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.
Cosecha 2018
Plata: Bacchus, UEC, España
90 Puntos James Suckling, USA.

VARIEDADES DE UVA
Chardonnay

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Un otoño lluvioso y un invierno seco marcaron el inicio de esta campaña 2019. Posteriormente, la escasez de lluvias y las elevadas temperaturas del mes de marzo provocaron un adelanto de las brotaciones de unos 6-7 días respecto a las fechas habituales. Un adelanto que, sin embargo, no se observó en las fechas de floración, debido a un inicio de la primavera más frío de lo habitual.

La nota más destacable de esta campaña fue la escasez de lluvias primaverales, que favoreció el cuajado del racimo y un óptimo estado sanitario del viñedo, sin afectar de forma negativa a la capacidad productiva de las cepas.

Respecto al verano, la primera mitad fue seca y con temperaturas superiores a la media. Además, la lluvia registrada entre los días 19 y 20 de agosto (pocos días antes de empezar la vendimia) supuso un importante alivio para los viñedos de secano, que empezaban a notar cierta escasez de agua, necesaria para una correcta maduración de la uva. En general, el verano de 2019 fue uno de los más cálidos registrados en los viñedos de ENATE, lo que favoreció la completa maduración de todas las variedades.

En definitiva, la vendimia de 2019 merece ser recordada por el excelente estado sanitario de la uva, las maduraciones completas y el buen tiempo que acompañó el final de la vendimia.

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 2019

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.