



ENATE

CHARDONNAY
FERMENTADO EN BARRICA
2017

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

CHARDONNAY
FERMENTADO EN BARRICA
2017
SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

NARIZ EXUBERANTE, CON EXCELENTE EQUILIBRIO ENTRE LOS TOSTADOS Y LA FRUTA FRESCA. GRASO Y PODEROSO EN BOCA, MUY LARGO.

Variedad: Chardonnay.
Fermentación: en barrica nueva de roble francés.
Vino que siempre sube al podio de los grandes vinos blancos españoles.

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ SULFITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETJYE 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 Antonio Saura

consejo regulador de la denominación de origen

SOMONTANO



75cl e 14,5% vol

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Antonio Saura.

PRESENTACIÓN

Botellas de 75 cl.

PREMIOS

Cosecha 2001

Oro: Concurso Mundus Vini, Alemania.

Trofeo Excellence: Les Citadelles du Vin, Burdeos (Francia)

Cosecha 2002

Bronce: Challenge du Vin.

Oro: Concurso Mundus Vini, Alemania.

Plata: Concurso de Bruselas.

Oro: Concurso de Bruselas.

Cosecha 2003

Plata: Concurso de Bruselas.

Cosecha 2006

Mejor blanco con crianza. Guía Vinos Gourmets.

Cosecha 2007

Plata: I Concurso Los Mejores Vinos Españoles en Rusia.

Gran Medalla de Oro: Concours Mondial de Bruxelles.

Cosecha 2008

Plata: Concurso Chardonnay du Monde, Francia.

Oro: Challenge International du Vin, Francia.

Cosecha 2009

Oro: Concours Mondial Bruxelles.

Cosecha 2010

Plata: Chardonnay du Monde, Francia.

Plata: Challenge International du Vin, Francia.

Cosecha 2011

Plata: Chardonnay du Monde, Francia.

Plata: Concours Mondial Bruxelles.

Cosecha 2013

Oro: Sakura Wine Award, Japón.

Cosecha 2015

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

VARIETADES DE UVA

Chardonnay.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

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 una escasez general de lluvias y los daños ocasionados por heladas primaverales.

VINIFICACIÓN

Las uvas llegan a bodega en perfecto estado sanitario y óptima madurez. Éstas se introducen en una prensa neumática, donde se realiza un prensado suave y moderado. Una vez eliminados los residuos sólidos del mosto, por desfangado estático a 8 °C, el mosto limpio realiza las fermentaciones alcohólica y maloláctica en barricas nuevas de roble francés. El vino permanece en contacto con sus lías en las mismas barricas durante siete meses, con batónnages quincenales. Finalmente, el vino es clarificado con bentonita y estabilizado a -5 °C para eliminar el exceso de bitartrato potásico.

EMBOTELLADO

Mayo 2018.

CATA

Aroma complejo y exuberante en el que se funden el carácter varietal (avellana, pan tostado) con notas de fruta tropical (piña y pomelo) y con los toques ahumados aportados por la crianza en barrica. Su boca es densa y cremosa, de amplio desarrollo y fresca acidez que evoluciona hacia un final extraordinariamente largo y equilibrado en el que reaparecen finos matices tostados.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Un verdadero estandarte de la bodega que derrocha un magnífico equilibrio entre la fruta y el roble y en el que se hace patente la relevancia de un impecable trabajo llevado a cabo con las lías y su crianza en barrica. Un vino que siempre sube al podio de los grandes vinos españoles.

SERVICIO

Degustado entre 10 y 12 °C, el ENATE Chardonnay fermentado en barrica es el aliado perfecto de pescados grasos, carnes blancas, ahumados y quesos de gran carácter.