



ENATE

CHARDONNAY  
FERMENTADO EN BARRICA  
2018

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

CHARDONNAY  
FERMENTADO EN BARRICA  
2018  
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 SULFIITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETÿJE 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

Original para Enate de Antonio Saura



**ETIQUETA** VARIEDADES DE UVA  
Pintura original para ENATE de  
Antonio Saura. Chardonnay.

**PRESENTACIÓN** **CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA**  
Botellas de 75 cl. 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.

**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.

**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** **CATA**  
Mayo 2019. 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.