



ENATE

CHARDONNAY
FERMENTADO EN BARRICA
2016

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

CHARDONNAY
FERMENTADO EN BARRICA
2016
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, SUDETYJE YRA SULFITAI.

EMBOTELLADO POR
VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.
SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN
R.E.N° 7186-HU
www.enate.es

Original para Enate de Antonio Saura

reserva regulador de la denominación de origen

SOMONTANO



75cl e 14,5% vol



8 425961 400003

ÉTIQUETTE CÉPAGE

Peinture originale pour ENATE de
Antonio Saura
Chardonnay.

PRÉSENTATION

Bouteilles de 75 cl.

RÉCOMPENSES

Récolte 2002

Bronze: Challenge du Vin.

Or: Concours Mundus Vini, Allemagne.

Argent: Concours de Bruxelles.

Or: Concours de Bruxelles.

Récolte 2003

Argent Concours de Bruxelles.

Récolte 2006

Meilleur vin blanc d'élevage - Guide de Vins

Gourmet.

Récolte 2007

Argent: 1^{er} Concours Meilleurs vins espagnols

en Russie.

Grande Médaille d'Or Concours Mondial de

Bruxelles.

Récolte 2008

Argent: Concours Chardonnay du Monde,

France.

Or: Challenge International du Vin, France.

Récolte 2009

Or: Concours Mondial de Bruxelles.

Récolte 2010

Argent: Chardonnay du Monde, France

Argent: Challenge International du Vin, France

Récolte 2011

Argent: Chardonnay du Monde, France

Argent: Concours Mondial de Bruxelles

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

L'année 2016 commence avec des températures plus élevées que d'habitude, l'hiver étant pluvieux et pas très froid. Après un printemps assez pluvieux et avec certaines matinées particulièrement froides à la fin du mois d'avril, l'été est sec et avec des températures modérées. Les vendanges commencent lentement la nuit du 23 août. Au début du mois de septembre, une vague de chaleur accélère la maturation des variétés blanches et du Merlot. Vers le milieu du mois, les températures baissent et les vendanges se terminent de façon plus tranquille et pausée.

VINIFICATION

Le raisin, cueilli à la main, en parfait état et à maturité optimale, est égrené et introduit dans un pressoir pneumatique dans lequel est effectué un pressage lent et modéré. Une fois éliminés les résidus solides du jus de raisin, par débordage statique à 8°C, le moût ainsi nettoyé réalise les fermentations alcoolique et malolactique dans des fûts neufs de chêne français. Le vin reste alors en contact avec les lies dans les mêmes fûts pendant six mois, suivant la méthode du bâtonnage effectuée tous les quinze jours. Le vin est finalement clarifié avec de la bentonite et stabilisé à 5°C pour éliminer l'excès de bitartrate de potassium.

MISE EN BOUTEILLE

Mai 2017.

DÉGUSTATION

Arôme complexe et exubérant dans lequel se mêlent le caractère du cépage (noisette, pain grillé), des notes de fruits tropicaux (ananas et pamplemousse) et une touche fumée issue du vieillissement en fût. Son entrée en bouche est dense et crémeuse, d'une acidité rafraîchissante et qui se développe pleinement pour évoluer vers une fin de bouche extraordinairement longue et équilibrée pendant laquelle réapparaissent de fines nuances de pain grillé.

IMPRESSIONS DU CHEF DE CAVE

Un vrai standard de la cave qui déploie un magnifique équilibre entre le fruit et le chêne et à travers lequel se mesure la pertinence du travail mené avec les lies et son vieillissement en fût. Un vin qui monte toujours sur les podiums des grands vins espagnols.

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

A déguster entre 10-12 °C, l'ENATE Chardonnay fermenté en fût se marie parfaitement avec les poissons gras, les viandes blanches et fumées ainsi que les fromages de caractère.