



ENATE

CHARDONNAY - 234

2017

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

CHARDONNAY - 234

2017

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 SULFITER, 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

Original para Enate de Pepe Cerdá

75cl e 14% vol

SOMONTANO



ÉTIQUETTE

Peinture originale pour ENATE de
Pepe Cerdá.

PRÉSENTATION

Bouteille de 75 cl.

RÉCOMPENSES

Récolte 2009

Or: Chardonnay du Monde, France.
Argent: Sommelier Indian Wine Competition.
Argent: Sélections Mondiales des Vins,
Canada.

Or: Ensenada Tierra de Vino, Mexique.
Meilleur vin blanc jeune: Guide des Vins
Gourmets.

Récolte 2010

Or: Chardonnay du Monde, France.
Or: Berliner Wein Trophy, Allemagne.
Or: La Sélection 2010, Allemagne.
Or: Sélections Mondiales des Vins, Canada.

Récolte 2011

Argent: International Wine Challenge,
Royaume Uni.
Argent: Decanter, Royaume Uni.
Argent: Prix Baco de l'UEC.

Récolte 2012

Or: Challenge International du Vin, France.
Or: Concours Mondial Bruxelles, Belgique.

Récolte 2013

Or: Berliner Wine Trophy, Allemagne
Argent: Mundus Vini, Allemagne.
Argent: Chardonnay du Monde, France.
Or: Foire Expovinos 2014, Colombie.

Meilleur vin blanc: Concurso Nacional de
Cata a Ciegas – BASF, Madrid.

Récolte 2014

Or: Premios Baco 2014 Vintage, U.E.C,
Espagne.
Or: Sélections Mondiales des Vins, Canada.

Récolte 2015

Or: Concours des Vins Sub30, Espagne.

Récolte 2016

Or: Chardonnay du Monde, France.

CÉPAGE

Chardonnay, issu de notre parcelle 234 de la vallée d'Enate.

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Après un début d'année pluvieux et avec des températures typiques de cette période, le printemps nous salue dans la nuit du 24 au 25 mars avec de surprenantes chutes de neige qui provoquent dans le Somontano des coupures d'électricité et des problèmes sur les routes. Le mois d'avril, en revanche, arrive avec des températures plus élevées que la moyenne, frôlant parfois les 30°C. Cependant, à la fin du mois, une vague de froid provoque une importante baisse des températures et les fortes gelées de la nuit du 28 avril affectent certains vignobles des variétés les plus précoces.

Après des mois de mai et juin plus chauds et secs qui favorisent le développement végétatif, juillet s'annonce assez frais. En août, une vague d'air chaud s'étend sur la péninsule ibérique et une partie de l'Europe, ce qui accélère la maturation du raisin et permet de commencer les vendanges le 9 août avec le Chardonnay de notre parcelle 234. Un millésime aux rendements faibles, mais d'une qualité extraordinaire qui se termine le 21 septembre.

Les vendanges de 2017 resteront associées, au niveau mondial, à un millésime avec une production très en baisse en raison d'un manque général d'eau et des dommages provoqués par des gelées printanières.

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés de nuit et arrivent à la cave pour y être introduits dans une presse pneumatique, dans laquelle ils restent cinq heures en macération pelliculaire (appelée «skin-contact» par les Anglo-saxons). Après un débouillage statique à 10 °C pendant 48 heures, le moût clarifié est fermenté par l'action des levures sélectionnées du type *Saccharomyces Cerevisiae*, "Prise de mousse", dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée (16 °C). Après la fermentation, le vin est clarifié à la bentonite et stabilisé à -5 °C pour éliminer l'excès de bitartrate de potassium.

MISE EN BOUTEILLE

Novembre 2017

DÉGUSTATION

Une robe jaune pâle aux reflets vert clair. Complexe et intense arôme variétal de pomme verte, de pêche mûre, de fenouil et de fruits exotiques (goyave, fruits de la passion) sur un fond minéral discret. Ce vin est ample, gras avec un passage vif et frais grâce à une acidité soutenue. En fin de bouche il est légèrement doux amer.

IMPRESSIONS DU CHEF DE CAVE

Ce vin est le résultat d'un projet mené calmement, en rupture avec l'image traditionnelle de fragilité qui colle souvent aux vins blancs espagnols.

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Nous recommandons de le déguster pas trop frais, entre 10-12 °C afin de le savourer idéalement avec des pâtes, des poissons, des fruits de mer et des viandes blanches.