



Peinture originale de
Erwin Bechtold

ENATE

UNO'2011
CHARDONNAY

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

UNO' 2011
CHARDONNAY

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EN NARIZ, UN DESFILE DE NOTAS LÁCTICAS, MELOCOTÓN MADURO, FRUTOS SECOS, TURRÓN Y TORREFACTOS. EN BOCA, FRESCURA CON UNA EXTRAORDINARIA CARNOSIDAD.

Variedad: Chardonnay de nuestro pago de Planacor.

Vendimia: manual en cajas.

Vinificación: el mosto de yema fermenta y realiza la maloláctica en barricas nuevas de roble francés, con *bâtonnages* regulares. Siguiendo los principios de la enología menos intervencionista, el vino no es clarificado ni estabilizado, por lo que pueden aparecer sedimentos en botella.

Vino blanco original, diseñado a pie de viña y elaborado según una exclusiva vinificación a la carta. Grande y de largo recorrido.

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ SULFITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETYJE YRA SULFITAL.

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD POR

VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.

SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN

R.E.Nº 7186-HU

www.enate.es

consejo regulador de la denominación de origen

SOMONTANO

75cl e15,5% vol



Original para ENATE de Erwin Bechtold

ÉTIQUETTE

Peinture originale pour ENATE de
Erwin Bechtold

PRÉSENTATION

Bouteilles de 75 cl.

RECOMPENSES

Récolte 2006

Prestige: Les Citadelles du Vin. France.

Argent: Concours Chardonnay du
Monde, France.

Vivir el Vino 2012: Meilleur vin blanc
d'élevage.

Récolte 2011

Argent: Chardonnay du Monde, France.

CÉPAGE

Chardonnay du village de Planacor, sur un sol à la texture sablonneuse dans un microclimat "méditerranéen de l'intérieur".

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Après un hiver extrêmement sec, le printemps (surtout le mois d'avril) nous a apporté de l'eau qui a été comme un baume pour assurer la correcte floraison et le bourgeonnement de la plante.

La vendange a démarré le 13 août après une vague de chaleur qui a frappé la région avec des températures très élevées, de jour comme de nuit.

Après la vendange du Chardonnay, du Gewürztraminer et du Merlot, et avec des températures beaucoup plus fraîches, la maturation des variétés rouges a été ralentie et la récolte a été interrompue pour permettre au raisin d'atteindre le point de maturation optimal.

VINIFICATION

Après un débouillage à froid de 60 jours du jus d'égouttage, la fermentation alcoolique a été effectuée en fût neuf de chêne français au grain fin (1,5 mm) de niveau chauffe moyenne. Chaque fût est équipé d'un serpentin de réfrigération pour maintenir la température de fermentation autour de 18°C.

FERMENTATION MALOACTIQUE

Par la suite, comme adaptation préalable des bactéries à l'alcool et au pH, le moût réalise sa fermentation malolactique en fûts neufs de chêne français.

VIEILLISSEMENT

Le vieillissement est effectué sur les lies en réglant le niveau de turbidité afin de conserver une couche de suspensions colloïdales qui puisse réduire les traces gustatives du fût et respecter le caractère du cépage.

MISE EN BOUTEILLE

Suivant les principes de l'oenologie la moins interventionniste, le vin n'est ni clarifié ni stabilisé, d'où l'apparition d'un léger dépôt au fond de la bouteille. Après le vieillissement en fûts, le vin repose dans une petite cuve jusqu'au jour de la mise en bouteille, le 26 mai 2015.

IMPRESSIONS DU CHEF DE CAVE

Vin blanc original, conçu au pied de la vigne et élaboré selon une vinification exclusive à la carte. Grand et long en bouche.

DÉGUSTATION

Son nez est un défilé de notes lactiques, de pêche mûre, de fruits secs, de nougat et de notes torréfiées, sur un élégant fond minéral. En bouche, le vin combine habilement la fraîcheur avec un caractère charnu.