



ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Erwin Bechtold

VARIETADES DE UVA

Chardonnay de nuestro pago de Planacor, sobre un suelo de textura franco-arenosa en un microclima "mediterráneo de interior"

PRESENTACIÓN

Botellas de 75 cl.

PREMIOS

Cosecha 2006

Prestige: Les Citadelles du Vin. Francia.

Plata: Concurso Chardonnay du Monde,

Francia.

Vivir el Vino 2012: Mejor Vino Blanco con

crianza.

Cosecha 2011

Plata: Chardonnay du Monde, Francia.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

A un invierno con temperaturas no demasiado bajas y con una pluviometría de las más altas en los últimos años le siguió la primavera más fría de las últimas décadas, con una temperatura media de 14 °C. La segunda quincena de mayo, muy lluviosa, retrasó la floración unas tres semanas. El mes de agosto, con una temperatura media de tan sólo 23 °C, ralentizó todavía más la maduración de la uva retrasando el inicio de la vendimia del 2013 hasta el 10 de septiembre: la vendimia más tardía de la historia de Enate y del Somontano. Tanto retraso se compensó luego gracias a la ausencia de lluvias y a temperaturas más elevadas de lo habitual, lo que permitió que la vendimia se desarrollase de forma pausada y sin sobresaltos.

Nuestra Chardonnay del ENATE Uno no entró hasta el 19 de septiembre con el fin de conseguir una maduración de ensueño y una uva concentrada capaz de soportar un largo tiempo de crianza.

La vendimia de esta Chardonnay tan especial es manual, realizada a primera hora de la mañana, cuando empieza a despuntar el día y en pequeñas cajas de 15 kg de capacidad.

VINIFICACIÓN

Tras un deburbado en frío durante 60 horas del mosto flor, se lleva a cabo la fermentación alcohólica en barrica nueva de roble francés de grano fino (1.5 mm) y tostado medio. Cada barrica va equipada con un serpentín de refrigeración para mantener la temperatura de fermentación en torno a los 18 °C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

A continuación, y previa adaptación de las bacterias lácticas al alcohol y al pH, el mosto realiza la maloláctica en barricas nuevas de roble francés.

CRIANZA

La crianza del vino se lleva a cabo sobre las lías, ajustando el nivel de turbidez para mantener un colchón coloidal que amortigüe el impacto sensorial de la barrica y respete el carácter varietal. El vino permanece en barrica desde el 19 de septiembre de 2013 hasta el 27 de abril de 2015.

EMBOTELLADO

Seguendo los principios de la enología menos intervencionista, el vino no es clarificado ni estabilizado, por lo que pueden aparecer sedimentos en botella. Tras la crianza en barricas, el vino reposa en un pequeño depósito hasta el día de su embotellado, el 20 de abril de 2017.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

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

CATA

Su nariz es un continuo desfile de notas lácticas, de melocotón maduro, frutos secos, turrón y torrefactos, sobre un elegante fondo mineral. En boca, el vino combina con destreza la frescura con una extraordinaria carnosidad. Sin duda, este 2013 es un fiel reflejo de una añada más atlántica, más ágil en boca y con más nervio.