



ENATE

CHARDONNAY - 234

2021

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

CHARDONNAY - 234

2021

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 SULFITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETJYE YRA SULFITAL

Original para Enate de Pepe Cerdá

EMBOTELLADO POR

VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.

SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN

R.E.Nº 7186-HU

www.enate.es

SOMONTANO

75cl e 14% vol



WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de
Pepe Cerdá.

PRESENTACIÓN

Botellas de 75 y 150 cl.

PREMIOS

Cosecha 2009

Oro: Chardonnay du Monde, Francia.

Plata: Selections Mondiales des Vins, Canadá.

Oro: Ensenada Tierra de Vino, Méjico.

Mejor Vino Blanco Joven: Guía Vinos Gourmets.

Cosecha 2010

Oro: Chardonnay du Monde, Francia.

Oro: Berliner Wein Trophy, Alemania.

Oro: La Selección 2010, Alemania.

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Cosecha 2011

Plata: International Wine Challenge, Reino Unido.

Plata: Decanter, Reino Unido.

Plata: Premios Baco Cosecha por la U.E.C.

Cosecha 2012

Oro: Challenge International du Vin, Francia.

Oro: Concours Mondial Bruxelles, Bélgica.

Cosecha 2013

Oro: Berliner Wine Trophy, Alemania.

Plata: Mundus Vini, Alemania.

Plata: Chardonnay du Monde, Francia.

Oro: Vinos Chardonnay de Calidad - Feria
Expovinos, Colombia.

Mejor Vino Blanco: Final Nacional del Concurso
Nacional de Cata a Ciegas – BASF, Madrid.

Cosecha 2014

Oro: Premios Baco Cosecha por la U.E.C.

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Cosecha 2015

Oro: Concurso Vino Sub30

Cosecha 2016

Plata: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Oro: Chardonnay du Monde, Francia.

Cosecha 2018

Plata: Bacchus, UEC, España

90 Puntos James Suckling, Estados Unidos.

Cosecha 2020

Doble Oro: Japan's Women Awards. Sakura, Japón.

Oro: Chardonnay du Monde, Francia.

VARIETADES DE UVA

Chardonnay

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La añada 2021 se ha caracterizado por temperaturas suaves en el periodo de enero a octubre y por las escasas precipitaciones, apenas 260 mm. Unas condiciones climatológicas que han favorecido un cultivo del viñedo más gratificante, sin apenas tratamientos fitosanitarios.

La primera parte del invierno fue muy fría y seca, lo que resultó muy beneficioso para la correcta cicatrización de las heridas de poda. La segunda parte del invierno vino marcada por la borrasca Filomena, que en el Somontano dejó importantes nevadas, con las consiguientes acumulaciones de reservas de agua en el subsuelo. Por suerte, el Somontano no vivió el efecto negativo de temperaturas extremadamente bajas que trajo consigo esta borrasca en otras zonas. La primavera nos saludó con temperaturas más cálidas de lo habitual y sin apenas lluvias, lo que se tradujo en un adelanto de la brotación de la planta. Sin embargo, enseguida llegó un período más frío que provocó una parada vegetativa. La “ola de frío” que se saldó en muchas denominaciones europeas con graves heladas primaverales pasó de largo por el Somontano. El invierno comenzó a mediados de julio. Debido a que el verano del 2021 fue suave y fresco, sin las perjudiciales olas de calor que suele traernos agosto, la maduración fue lenta y completa, sin atisbos de sobremaduración. La vendimia comenzó el 18 de agosto, recogiendo las variedades blancas más tempranas: chardonnay y gewürztraminer. La sed que comenzaban a tener algunos viñedos de secano fue saciada gracias a las típicas tormentas de septiembre. Siguió luego un tiempo cálido, estable y seco para acabar de redondear una maduración fenólica de ensueño, como pocas veces hemos tenido en el Somontano. Tras mes y medio, acabamos la vendimia el 1 de octubre.

El extraordinario estado sanitario de nuestras uvas ha permitido que las fermentaciones hayan sido progresivas y completas, obteniendo vinos que gozan de un magnífico equilibrio, con graduación moderada y luciendo esa acidez tan tonificante y refrescante que hace que nuestros vinos sean tan adulesores y fáciles de beber.

VINIFICACIÓN

Las uvas, vendimiadas de noche, llegan a bodega y se introducen en una prensa neumática donde se mantienen durante cinco horas en maceración pelicular (lo que los anglosajones llaman “skin-contact”). Tras un deburbado estático a 10 °C durante 48 horas, el mosto limpio pasa a fermentar, bajo la acción de levaduras seleccionadas del género Saccharomyces Cerevisiae, a depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (16 °C). Tras la fermentación, el vino es clarificado con bentonita y estabilizado a -5 °C, para eliminar el exceso de bitartrato potásico.

EMBOTELLADO

Entre noviembre del 2021 y febrero del 2022.

CATA

Color amarillo pálido con reflejos glaucos. Complejo e intenso aroma varietal de manzana verde, melocotón maduro, hinojo y frutas exóticas (guayaba, fruta de la pasión), sobre un discreto fondo mineral. Paladar amplio, graso, con un paso limpio y fresco gracias a su acidez sostenida. Final ligeramente albarado.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Es el resultado de un proyecto pensado con sosiego que rompe con la tradicional imagen de fragilidad que arrastran los vinos blancos españoles.

SERVICIO

Aconsejamos degustarlo no muy frío, entre 10 °C y 12 °C, así disfrutaremos del aliado perfecto de pastas, pescados, mariscos y carnes blancas.