



Original para Enate de Antonio Saura

#### ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Antonio Saura.

#### VARIEDADES DE UVA

Chardonnay.

#### PRESENTACIÓN

Botellas de 75 cl.

#### PREMIOS

Cosecha 2001

Oro: Concurso Mundus Vini, Alemania.

Trofeo Excellence: Les Citadelles du Vin, Burdeos

(Francia)

Cosecha 2002

Oro: Concurso Mundus Vini, Alemania.

Oro: Concurso de Bruselas.

Cosecha 2003

Plata: Concurso de Bruselas.

Cosecha 2006

Mejor blanco con crianza. Guía Vinos Gourmets.

Cosecha 2007

Gran Medalla de Oro: Concours Mondial de

Bruxelles.

Cosecha 2008

Plata: Concurso Chardonnay du Monde, Francia.

Oro: Challenge International du Vin, Francia.

Cosecha 2009

Oro: Concours Mondial Bruxelles.

Cosecha 2011

Plata: Chardonnay du Monde, Francia.

Plata: Concours Mondial Bruxelles.

Cosecha 2013

Oro: Sakura Wine Award, Japón.

Cosecha 2015

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Cosecha 2017

Plata: USA Wine Ratings

Cosecha 2018

Gran medalla de oro en Gilbert Gaillard International

Challenge.

The Spanish Chardonnay Monovarietal Ambassador

en Guía Wine Up

#### 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 adúladores y fáciles de beber.

#### VINIFICACIÓN

Las uvas llegan a bodega en perfecto estado sanitario y madurez óptima. Se introducen en una prensa neumática, donde se realiza un prensado suave y moderado. Una vez eliminados los residuos sólidos del mosto, por desfangado estático a 8 °C, el mosto limpio realiza las fermentaciones alcohólica y maloláctica en barricas nuevas de roble francés. El vino permanece en contacto con sus lías en las mismas barricas durante siete meses, con *batónnages* quincenales. Finalmente, el vino es clarificado con bentonita y estabilizado a -5 °C para eliminar el exceso de bitartrato potásico.

#### EMBOTELLADO

Marzo 2022.

#### CATA

Aroma complejo y exuberante en el que se funden el carácter varietal (avellana, pan tostado) con notas de fruta tropical (piña y pomelo) y con los toques ahumados aportados por la crianza en barrica. Su boca es densa y cremosa, de amplio desarrollo y fresca acidez que evoluciona hacia un final extraordinariamente largo y equilibrado en el que reaparecen finos matices tostados.

#### IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Un verdadero estandarte de la bodega que derrocha un magnífico equilibrio entre la fruta y el roble y en el que se hace patente la relevancia de un impecable trabajo llevado a cabo con las lías y su crianza en barrica. Un vino que siempre sube al podio de los grandes vinos españoles.

#### SERVICIO

Degustado entre 10 -12 °C, el ENATE Chardonnay fermentado en barrica es el aliado perfecto de pescados grasos, carnes blancas, ahumados y quesos de gran carácter.