ENATE

UNO'2013 Chardonnay

VARIEDADES DE UVA
Chardonnay.

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 ºC. 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 ºC, 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 ºC.

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
Siguiendo 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.

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.

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.

SERVICIO
Su personalidad única y exuberancia requiere de determinados maridajes gastronómicos, resultando ideal su acompañamiento con quesos fuertes, pescados, platos y guisos potentes, a una temperatura de 10-12 ºC.

ETIQUETA
Pintura original para ENATE de Erwin Bechtold.

Presentación: botella de 75 cl.
Grado alcohólico: 15,5% Vol.

ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2012

98 puntos en Anuario El País.

Cuadro de Honor. Blanco mejor valorado de la D.O.P. Somontano.

Cosecha 2013

94 puntos Guía Peñín.

96 puntos Guía Gourmets.

97 puntos Guía Vivir el Vino.

95 puntos Guía Proensa.

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE