



INGREDIENTES
INGREDIENTS
E(100ml) =
324kJ/77kcal



ENATE

Chardonnay barrica

VARIEDADES DE UVA
Chardonnay.

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 *batonnages* quincenales. Finalmente, el vino es clarificado con bentonita y estabilizado a -5 °C para eliminar el exceso de bitartrato potásico.

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, es el aliado perfecto de pescados grasos, carnes blancas, ahumados y quesos de gran carácter.

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Antonio Saura.



ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2021

Master medal: The Global Wine Masters.

Oro. Asia Wine Trophy.

Oro: Chardonnay du Monde.

91 puntos: Guía Peñín.

Cosecha 2022

91 puntos: Guía Peñín; 91 puntos: Guía ABC; 91 puntos: Guía Gourmets.

93 puntos: Guía Proensa.

93 puntos: Guía SEVI.

Cosecha 2023

Guía Gourmets: Mejor vino blanco con crianza de España.

AÑADA 2023

La campaña comenzó con un otoño relativamente seco, pero con precipitaciones suficientes para que la planta pudiera recuperarse de la vendimia del 2022. La primera parte del invierno fue muy fría y seca, lo que resultó muy favorable para la poda y para la correcta cicatrización de la planta gracias al efecto sanador del frío.

El final del invierno y comienzo de la primavera vinieron marcados por una persistente sequía. Afortunadamente, el buen agostamiento durante el otoño permitió al viñedo brotar sin problemas y de una forma homogénea, apreciándose un adelanto de una semana respecto a las fechas medias. El tiempo seco y ventoso del periodo de floración también provocó un cierto adelanto sobre las fechas habituales. Todas estas condiciones favorecieron un cuajado óptimo.

La falta de precipitaciones fue la tónica dominante durante la primavera, aunque, por suerte, esquivamos las temidas heladas tardías. Asimismo, el mes de marzo quedará registrado como el más seco hasta la fecha. Junio será recordado como atípico, pero salvador y muy esperanzador: todas las precipitaciones que se habían resistido durante la primavera cayeron durante este mes, convirtiéndolo en uno de los más lluviosos de la historia reciente. Tras ese bálsamo de frescor, el verano comenzó con los suelos hídricamente abastecidos y con temperaturas suaves, permitiendo al viñedo crecer y desarrollarse de forma óptima. El envero llegó con un adelanto de una semana y la vendimia comenzó el 11 de agosto con la variedad chardonnay. La primera parte de la cosecha fue excepcional. La corta pero intensa ola de calor con que acabó agosto, con temperaturas que sobrepasaron los 40 °C, aceleró la maduración de las variedades tintas más tempranas, como el merlot. Como suele suceder en el Somontano, las temperaturas se suavizaron al comenzar septiembre al tiempo que las moderadas y deseadas precipitaciones refrescaron el ambiente y nos permitieron gozar de un final de campaña excelente, con muy buenas maduraciones fenólicas y manteniendo una gran calidad. Una de las mejores cosechas de los últimos años.

Embotellado: febrero 2024.

Presentación: botella de 75 y 150 cl.

Grado alcohólico: 14% Vol.