



INGREDIENTES
INGREDIENTS
E(100ml) =
336kJ/80kcal

ENATE

Chardonnay-234

VARIEDADES DE UVA

Chardonnay.

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 Cervisiae*, 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.

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 almibarado.

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.

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Pepe Cerdá.



ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2021

Oro: Chardonnay du Monde, Francia.

92 puntos Guía Proensa.

92 puntos Guía Vivir el Vino.

Cosecha 2022

Oro: Chardonnay du Monde, Francia.

90 puntos. James Suckling

AÑADA 2025

La añada 2025 comenzó con un otoño sereno, temperaturas moderadas y precipitaciones regulares. La vid pudo acumular reservas en un ambiente equilibrado, preludio de un invierno que continuó con la misma tónica. Desde mediados de marzo hasta finales de mayo, se vivió un periodo de lluvias intensas y frecuentes, y temperaturas suaves. Esto provocó una brotación vigorosa y homogénea. La viña mostró un desarrollo exuberante, aunque mayo sorprendió con temperaturas muy superiores a la media.

El verano arrancó bajo una marcada sequía: desde junio hasta mediados de septiembre no se registraron lluvias significativas. La primera ola de calor llegó en la última semana de junio, pero fue en agosto cuando se vivió uno de los episodios más extremos que se recuerdan en el Somontano. Esta ola de calor, de una intensidad poco habitual, sometió a los viñedos a un estrés térmico severo, acelerando la maduración y poniendo a prueba la resistencia de las cepas.

Ante estas condiciones, la vendimia se adelantó y comenzó el 11 de agosto con la chardonnay. Desde ese momento, el inicio de la campaña fue vertiginoso. Las variedades blancas y el merlot se recolectaron con rapidez, en un esfuerzo intenso y continuo, buscando preservar al máximo la frescura y la acidez natural de las uvas y evitar que los grados alcohólicos se disparasen.

La vendimia avanzó a gran ritmo durante las semanas siguientes. No obstante, el sábado 20 de septiembre una tormenta de gran magnitud sorprendió cuando la cosecha estaba casi concluida. El granizo, de gran calibre, afectó principalmente a las últimas parcelas de Cabernet Sauvignon, mermando parcialmente su producción.

La vendimia de 2025 se distinguió por la excelente sanidad del fruto y por un carácter varietal bien definido. Las uvas mostraron un equilibrio entre grado y acidez, con una maduración fenólica completa que augura vinos intensos, de buena estructura y con un marcado sello mediterráneo.

Embotellado: noviembre del 2025

Presentación: botella de 75 y 150 cl.

Grado alcohólico: 13,5% Vol.