



ENATE

CHARDONNAY
FERMENTADO EN BARRICA
2011

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Original para Enate de Antonio Saura

ENATE

CHARDONNAY
FERMENTADO EN BARRICA
2011

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

NARIZ EXUBERANTE, CON EXCELENTE EQUILIBRIO ENTRE LOS TOSTADOS Y LA FRUTA FRESCA, GRASO Y PODEROSO EN BOCA, MUY LARGO.

Variedad: 100% Chardonnay.
Fermentación: en barrica nueva de roble francés.
Vino que siempre sube al podio de los grandes vinos blancos españoles.

Bevat sulfieten, Enthält Sulfite, Contiene Sulfitos, Contains sulphites.
Indeholder sulfitter, Sisältää sulfitteja, Innehåller sulfiter, Südetyje yra sulfitai.

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD POR
VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.
SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN
R.E Nº 7186-HU
www.enate.es

consejo regulador de la denominación de origen

SOMONTANO

75cl e 14,5 %vol



ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Antonio Saura.

PRESENTACIÓN

Botellas de 75 cl.

PREMIOS

Cosecha 2001

Oro: Concurso Mundus Vini, Alemania.
Trofeo Excellence: Les Citadelles du Vin, Bourdeos (Francia).

Cosecha 2002

Bronce: Challenge du Vin.
Oro: Concurso Mundus Vini, Alemania.
Plata: Concurso de Bruselas.
Oro: Concurso de Bruselas.

Cosecha 2003

Plata: Concurso de Bruselas.

Cosecha 2006

Mejor vino blanco con crianza de la Guía de Vinos Gourmets.

Cosecha 2007

Plata: I Concurso Los Mejores Vinos Españoles en Rusia.
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 2010

Plata: Chardonnay du Monde, Francia.
Plata: Challenge International du Vin, Francia.

Cosecha 2011

Plata: Chardonnay du Monde, Francia.
Plata: Concours Mondial Bruxelles.

VARIETADES DE UVA

Chardonnay.

Una primavera más calurosa y con menos lluvias de lo habitual, provocó un adelanto de unas dos semanas en el envero de las uvas de la cosecha del 2011. Sin embargo, la segunda quincena de julio y los primeros diez días de agosto fueron más frescos y ralentizaron la maduración de la uva. Después de las altas temperaturas que se registraron durante el tercer fin de semana de agosto, se dio el pistoletazo de salida para la vendimia el 18 de agosto.

VINIFICACIÓN

Las uvas, recogidas manualmente, en perfecto estado sanitario y óptima madurez son despallilladas e introducidas 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 seis meses, con *batonnages* quincenales. Finalmente, el vino es clarificado con bentonita y estabilizado a -5 °C para eliminar el exceso de bitartrato potásico.

EMBOTELLADO

Abril 2012.

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.