



ENATE

CHARDONNAY
FERMENTADO EN BARRICA
2020
SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

CHARDONNAY
FERMENTADO EN BARRICA
2020

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

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

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ SULFIITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDĚTYJE YRA SULFITAI

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

Original para Enate de Antonio Saura

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
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, Burdeos (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 blanco con crianza. Guía 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.

Cosecha 2013

Oro: Sakura Wine Award, Japón.

Cosecha 2015

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Cosecha 2017

Guía Sevi 97 puntos.

VARIETADES DE UVA - Chardonnay.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Gracias a un otoño lluvioso y suave, las plantas se recuperaron de la vendimia, acumulando reservas y teniendo un buen agostamiento de la madera antes de la llegada de las heladas.

Tras un invierno húmedo, templado y con muchas nieblas persistentes, llegó una primavera muy lluviosa, lo que favoreció el desarrollo vegetativo, pero también comprometió el cuajado y nos puso en alerta ante posibles enfermedades criptogámicas. Sólo en los seis primeros meses de 2020 cayó tanta lluvia (475 mm) como en todo el 2019, siendo mayo uno de los más lluviosos (120 mm), húmedos y calurosos. El 2020 será recordado como una añada con una primavera de clima atlántico y con un mes de mayo casi tropical. Los pedriscos del 29 de mayo y del 16 de junio fueron muy violentos y se llevaron por delante gran parte de nuestros viñedos de Bachimaña y de la zona de Salas. El aire frío en altura provocó un intenso desarrollo vertical de cumulonimbos que descargaron grandes cantidades de granizo, provocando una merma importante en la vendimia de uva tinta. El verano fue muy seco y caluroso, con una temperatura media muy alta, de 24,3°C, lo que propició una maduración completa de todas las variedades de uva. El pistoletazo de salida lo dimos el día 18 de agosto y la vendimia acabó, sin un solo día de lluvia, de forma pausada y sin sobresaltos, el 18 de septiembre.

El sello atlántico de la añada se refleja en los vinos, que lucen su carácter más fresco y jugoso. Una añada corta en cantidad, pero de una magnífica calidad.

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 - Abril 2021

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.