



ENATE

CHARDONNAY
FERMENTADO EN BARRICA
2010

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

CHARDONNAY
FERMENTADO EN BARRICA
2010

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

Contiene sulfitos. *Bevat sulfiteren. Enthält Sulfite. Contains sulphites. Indeholder sulfiter.* Sisältää sulfitteja. Innehåller sulfiter. Südétje yza sulfitai.

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD POR
VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.
SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN

R.E.N.º 7166-HU
www.enate.es

Original para Enate de Antonio Saura

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD

consejo regulador de la denominación de origen
SOMONTANO



75 cl e 14,5% vol



ÉTIQUETTE

Peinture originale pour ENATE d' Antonio Saura

PRÉSENTATION

Bouteilles de 75 cl.

PRIX

Récolte 2000

Podium: Guía Peñin, 90 points.

Bronze: International Wine & Spirit Competition, Royaume-Uni.

Récolte 2001

Or: Concours Mundus Vini, Allemagne.

Trophée Excellence: Les Citadelles du Vin, Bordeaux (France).

Récolte 2002

Bronze: Challenge du Vin.

Or: Concours Mundus Vini, Allemagne.

Argent: Concours de Bruxelles.

Or: Concours de Bruxelles.

Récolte 2003

Argent: Concours de Bruxelles.

Récolte 2006

Meilleur vin blanc d'élevage - Guide de Vins Gourmet.

Récolte 2007

Argent: 1e Concours Meilleurs vins espagnols en Russie.

Grande Médaille en Or: Concours Mondial de Bruxelles.

Récolte 2008

Argent: Chardonnay du Monde, France.

Or: Challenge International du Vin, France.

Récolte 2009

Or: Concours Mondial de Bruxelles.

Récolte 2010

Argent: Chardonnay du Monde, France.

Argent: Challenge International du Vin, France.

VARIÉTÉS DE RAISIN

100 % Chardonnay.

VINIFICATION

La vendange de l'an 2010 a commencé le 20 août. Ça a été une vendange lente car l'hiver et le printemps ont été très pluvieux et les températures moyennes annuelles moins élevées que d'habitude. La récolte a été faible, notamment à cause de la grêle tombée le 9 mai.

Les raisins de notre Chardonnay fermenté en fût ont été récoltés en parfait état de santé et à une maturité optimale, pour être introduits dans une presse pneumatique où ils ont été soumis à un foulage modéré et en douceur. Une fois les matières solides du moût éliminées par débouillage statique à 8 °C, le moût clarifié a subi les fermentations alcoolique et malolactique dans des fûts neufs en chêne français. Le vin est resté au contact avec ses lies dans les mêmes fûts, avec des bâtonnages toutes les deux semaines. Finalement, le vin a été clarifié à la bentonite et stabilisé à -5 °C pour éliminer l'excès de bitartrate de potassium.

MISE EN BOUTEILLE

Mai 2011.

DÉGUSTATION

Arôme complexe et exubérant où se fondent le caractère variétal (noisette, pain grillé) avec des notes de fruits exotiques (ananas et pamplemousse) et avec les touches fumées que donne l'élevage en fût. Sa bouche est dense et crémeuse, avec un grand développement et une acidité fraîche qui évolue vers une fin extraordinairement longue et équilibrée, où ressurgissent de fines nuances grillées.

IMPRESSIONS DE L'ÉLABORATEUR

Une véritable enseigne de la cave, remplies d'un équilibre splendide entre les fruits et le chêne, et qui révèle l'importance d'un travail impeccable avec les lies et l'élevage en fût. Ce vin est toujours au podium des grands vins espagnols.

SERVICE

Dégusté entre 10-12 °C, l'ENATE Chardonnay fermenté en fût est l'allié parfait des poissons gras, des viandes blanches, des plats fumés et des fromages à fort caractère.