



ENATE

CHARDONNAY - 234
2012

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Pepe Cerda
15.7.11.V.M.

Original para Enate de Pepe Cerda

INTENSO AROMA FRUTAL CON NOTAS DE MANZANA, MELOCOTÓN, HINOJO Y FRUTAS EXÓTICAS SOBRE UN DISCRETO FONDO MINERAL. PALADAR AMPLIO, GRASO, CON UN PASO LIMPIO Y FRESCO.
Variedad: 100% Chardonnay.
Fermentación: 16°C.

Contiene sulfitos. Bevat sulfieten. Enthält sulfite. Contains sulphites. Indeholder sulfitter. Sisältä sulfitteja. Innehåller sulfiter. Sudetyje yra sulfiti.

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

ENATE

CHARDONNAY - 234
2012

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

consejo regulador de la denominación de origen
SOMONTANO



75 cl e 14% vol



ÉTIQUETTE

Peinture originale pour ENATE de Pepe Cerda.

PRÉSENTATION

Bouteilles de 75 cl.

PRIX

Récolte 2004

Or: Chardonnay du Monde, France.
Bronze: Estonian Wine Challenge.

Récolte 2007

Or: Sommelier Awards, Royaume-Uni.
Récolte 2008
Argent: Chardonnay du Monde, France.

Récolte 2009

Or: Chardonnay du Monde, France.
Argent : Sommelier Indian Wine Competition.
Argent: Sélections Mondiales des Vins, Canada.

Or: Ensenada Tierra de Vino, Mexique.
Meilleur vin blanc jeune: Guide de vins Gourmet.

Récolte 2010

Or: Chardonnay du Monde, France.
Or: Berliner Wein Trophy, Allemagne.
Or: La Sélection 2010, Allemagne.
Or: Sélections Mondiales des Vins, Canada

Récolte 2011

Argent: International Wine Challenge, Royaume-Uni. Argent : Decanter, Royaume-Uni.

Argent: Prix Baco Récolte de l'U.E.C.

Récolte 2012

Or: Challenge International du Vin, France.
Or: Concours Mondial Bruxelles, Belgique.

VARIÉTÉS DE RAISIN

100 % Chardonnay en provenance de notre parcelle 234 de la vallée d'Enate.

Après un hiver extrêmement sec, le printemps (surtout le mois d'avril) nous a apporté de l'eau qui a été comme un baume pour assurer la correcte floraison et le bourgeonnement de la plante.

La vendange a démarré le 13 août après une vague de chaleur qui a frappé la région avec des températures très élevées, de jour comme de nuit.

Après la vendange du Chardonnay, du Gewürztraminer et du Merlot, et avec des températures beaucoup plus fraîches, la maturation des variétés rouges a été ralentie et la récolte a été interrompue pour permettre au raisin d'atteindre le point de maturation optimal.

VINIFICATION

Les raisins sont égrappés et légèrement foulés avant de les introduire dans une presse pneumatique, dans laquelle ils restent en macération pelliculaire cinq heures (ce que les Anglo-saxons appellent le «skin-contact») Après un débouillage statique à 10 °C pendant 48 heures, le moût clarifié est alors fermenté par l'action des levures sélectionnées du type Saccharomyces Cerevisiae, cépage de Prise de mousse, dans des réservoirs en acier inoxydable à température contrôlée (15 °C). Après la fermentation, le vin est clarifié à la bentonite et stabilisé à -5 °C pour éliminer l'excès de bitartrate de potassium.

MISE EN BOUTEILLE

À partir de novembre 2012.

DÉGUSTATION

Couleur jaune pâle à reflets glauques. Arôme variétal complexe et intense à la pomme verte, à la pêche mûre, au fenouil et aux fruits exotiques (goyave, fruit de la passion) sur un fond minéral discret. Palais vaste, gras, avec un passage propre et frais grâce à son acidité soutenue. Post-goût légèrement mielleux.

IMPRESSIONS DE L'ÉLABORATEUR

C'est le résultat d'un projet calmement foulé, en rupture avec l'image traditionnelle de fragilité caractérisant les vins blancs espagnols.

SERVICE

Nous recommandons de le déguster pas trop froid, entre 10-12 °C, pour profiter de l'allié parfait des plats de pâtes, de poisson, de fruits de mer et de viandes blanches.