



Erwin Bechtold
Yema 2011

ENATE

UNO' 2011
CHARDONNAY

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

UNO' 2011
CHARDONNAY

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EN NARIZ, UN DESFILE DE NOTAS LÁCTICAS, MELOCOTÓN MADURO, FRUTOS SECOS, FURRÓN Y TORREFACTOS. EN BOCA, FRESCURA CON UNA EXTRAORDINARIA CARNOSIDAD.

Variedad: Chardonnay de nuestro pago de Planacor.
Vendimia: manual, en cajas.

Vinificación: el mosto de yema fermenta y realiza la maloláctica en barricas nuevas de roble francés, con *bâtonnages* regulares. Siguiendo los principios de la enología menos intervencionista, el vino no es clarificado ni estabilizado, por lo que pueden aparecer sedimentos en botella.

Vino blanco original, diseñado a pie de viña y elaborado según una exclusiva vinificación a la carta. Grande y de largo recorrido.

Contiene sulfitos. Bevat sulfieten. Enthält sulfite. Contains sulphites. Innehåller sulfiter. Sudétyje 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

embotellado en la propiedad por
SOMONTANO



75 cl e 15,5% vol



ÉTIQUETTE

Peinture originale pour ENATE de
Erwin Bechtold

PRÉSENTATION

Bouteilles de 75 cl.

RECOMPENSES

Récolte 2006

Prestige: Les Citadelles du Vin. France.
Argent: Concours Chardonnay du Monde,
France.

Vivir el Vino 2012: Meilleur vin blanc
d'élevage.

Récolte 2011

Argent: Chardonnay du Monde, France.

CÉPAGE

Chardonnay du village de Planacor, sur un sol à la texture sablonneuse dans un microclimat "méditerranéen de l'intérieur".

Le printemps du millésime 2011, plus chaud et moins pluvieux que la normale, a fait mûrir avec deux mois d'avance le raisin de la récolte. Toutefois, la seconde quinzaine de juillet et les dix premiers jours d'août ont été plus frais et ont ralenti la maturation du raisin. Après l'enregistrement de températures élevées pendant le troisième week-end d'août, le coup d'envoi des vendanges a été donné le 18 août.

Notre Chardonnay ENATE Uno n'est pas allé en cave n'a pas été récolté avant le 25 août afin qu'il puisse atteindre une parfaite maturation et que le raisin soit capable de supporter une longue période de vieillissement. La récolte de ce Chardonnay si particulier est manuelle, réalisée très tôt le matin, au lever du jour, et son . Le raisin est déposé en petites caisses cagettes dont la capacité est de 15 kg.

VINIFICATION

Après un débouillage à froid de 60 jours du jus d'égouttage, la fermentation alcoolique a été effectuée en fût neuf de chêne français au grain fin (1,5 mm) de niveau chauffe moyenne. Chaque fût est équipé d'un serpentin de réfrigération pour maintenir la température de fermentation autour de 18°C.

FERMENTATION MALOACTIQUE

Par la suite, comme adaptation préalable des bactéries à l'alcool et au pH, le moût réalise sa fermentation malolactique en fûts neufs de chêne français.

VEILLISSEMENT

Le vieillissement est effectué sur les lies en réglant le niveau de turbidité afin de conserver une couche de suspensions colloïdales qui puisse réduire les traces gustatives du fût et respecter le caractère du cépage.

MISE EN BOUTEILLE

Suivant les principes de l'œnologie la moins interventionniste, le vin n'est ni clarifié ni stabilisé, d'où l'apparition d'un léger dépôt au fond de la bouteille. Après le vieillissement en fûts, le vin repose dans une petite cuve jusqu'au jour de la mise en bouteille, le 24 janvier 2013.

IMPRESSIONS DU CHEF DE CAVE

Vin blanc original, conçu au pied de la vigne et élaboré selon une vinification exclusive à la carte. Grand et long en bouche.

DÉGUSTATION

Son nez est un défilé de notes lactiques, de pêche mûre, de fruits secs, de nougat et de notes torréfiées, sur un élégant fond minéral. En bouche, le vin combine habilement la fraîcheur avec un caractère charnu.