



ENATE

CHARDONNAY - 234

2020

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENATE

CHARDONNAY - 234

2020

SOMONTANO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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: Chardonnay.

Fermentación: 16 °C.

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ SULFIITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETJE 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 Pepe Cerdá

señal reguladora de la denominación de origen protegida

SOMONTANO

75cl e 14,5% vol



ETIQUETA

Pintura original para ENATE de
Pepe Cerdá.

PRESENTACIÓN

Botellas de 75 y 150 cl.

PREMIOS

Cosecha 2009

Oro: Chardonnay du Monde, Francia.

Plata: Selections Mondiales des Vins, Canadá.

Oro: Ensenada Tierra de Vino, Méjico.

Mejor Vino Blanco Joven: Guía Vinos Gourmets.

Cosecha 2010

Oro: Chardonnay du Monde, Francia.

Oro: Berliner Wein Trophy, Alemania.

Oro: La Selección 2010, Alemania.

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Cosecha 2011

Plata: International Wine Challenge, Reino Unido.

Plata: Decanter, Reino Unido.

Plata: Premios Baco Cosecha por la U.E.C.

Cosecha 2012

Oro: Challenge International du Vin, Francia.

Oro: Concours Mondial Bruxelles, Bélgica.

Cosecha 2013

Oro: Berliner Wine Trophy, Alemania.

Plata: Mundus Vini, Alemania.

Plata: Chardonnay du Monde, Francia.

Oro: Vinos Chardonnay de Calidad - Feria

Expovinos, Colombia.

Mejor Vino Blanco: Final Nacional del Concurso

Nacional de Cata a Ciegas – BASF, Madrid.

Cosecha 2014

Oro: Premios Baco Cosecha por la U.E.C.

Oro: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Cosecha 2015

Oro: Concurso Vino Sub30

Cosecha 2016

Plata: Sélections Mondiales des Vins, Canadá.

Oro: Chardonnay du Monde, Francia.

Cosecha 2018

Plata: Bacchus, UEC, España

90 Puntos James Suckling, Estados Unidos.

Cosecha 2020

Doble Oro: Japan's Women Awards. Sakura, Japón.

Oro: Chardonnay du Monde, Francia.

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, vendimiadas de noche, llegan a bodega y se introducen en una prensa neumática donde se mantienen durante cinco horas en maceración pelicular (lo que los anglosajones llaman "skin-contact"). Tras un deburbado estático a 10 °C durante 48 horas, el mosto limpio pasa a fermentar, bajo la acción de levaduras seleccionadas del género *Saccharomyces Cerevisiae*, cepa *Prise de mousse*, a depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (16 °C). Tras la fermentación, el vino es clarificado con bentonita y estabilizado a -5 °C, para eliminar el exceso de bitartrato potásico.

EMBOTELLADO

Noviembre y diciembre del 2020

CATA

Color amarillo pálido con reflejos glaucos. Complejo e intenso aroma varietal de manzana verde, melocotón maduro, hinojo y frutas exóticas (guayaba, fruta de la pasión), sobre un discreto fondo mineral. Paladar amplio, graso, con un paso limpio y fresco gracias a su acidez sostenida. Final ligeramente almibarado.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Es el resultado de un proyecto pensado con sosiego que rompe con la tradicional imagen de fragilidad que arrastran los vinos blancos españoles.

SERVICIO

Recomendamos degustarlo no muy frío, entre 10 -12 °C, así disfrutaremos del aliado perfecto de pastas, pescados, mariscos y carnes blancas.