



V.E. por 100ml
336kJ/80kcal

ENATE

Chardonnay-234

VARIEDADES DE UVA

Chardonnay.

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 Cervisiae*, 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.

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

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

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Pepe Cerdá.



ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2020

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

Oro: Chardonnay du Monde, Francia.

Cosecha 2021

Oro: Chardonnay du Monde, Francia.

92 puntos Guía Proensa.

92 puntos Guía Vivir el Vino.

Cosecha 2022

Oro: Chardonnay du Monde, Francia.

90 puntos. James Suckling

AÑADA 2023

La campaña comenzó con un otoño relativamente seco, pero con precipitaciones suficientes para que la planta pudiera recuperarse de la vendimia del 2022. La primera parte del invierno fue muy fría y seca, lo que resultó muy favorable para la poda y para la correcta cicatrización de la planta gracias al efecto sanador del frío.

El final del invierno y comienzo de la primavera vinieron marcados por una persistente sequía. Afortunadamente, el buen agostamiento durante el otoño permitió al viñedo brotar sin problemas y de una forma homogénea, apreciándose un adelanto de una semana respecto a las fechas medias. El tiempo seco y ventoso del periodo de floración también provocó un cierto adelanto sobre las fechas habituales. Todas estas condiciones favorecieron un cuajado óptimo.

La falta de precipitaciones fue la tónica dominante durante la primavera, aunque, por suerte, esquivamos las temidas heladas tardías. Asimismo, el mes de marzo quedará registrado como el más seco hasta la fecha. Junio será recordado como atípico, pero salvador y muy esperanzador: todas las precipitaciones que se habían resistido durante la primavera cayeron durante este mes, convirtiéndolo en uno de los más lluviosos de la historia reciente.

Tras ese bálsamo de frescor, el verano comenzó con los suelos hídricamente abastecidos y con temperaturas suaves, permitiendo al viñedo crecer y desarrollarse de forma óptima. El enero llegó con un adelanto de una semana y la vendimia comenzó el 11 de agosto con la variedad chardonnay. La primera parte de la cosecha fue excepcional. La corta pero intensa ola de calor con que acabó agosto, con temperaturas que sobrepasaron los 40 °C, aceleró la maduración de las variedades tintas más tempranas, como el merlot. Como suele suceder en el Somontano, las temperaturas se suavizaron al comenzar septiembre al tiempo que las moderadas y deseadas precipitaciones refrescaron el ambiente y nos permitieron gozar de un final de campaña excelente, con muy buenas maduraciones fenólicas y manteniendo una gran calidad. Una de las mejores cosechas de los últimos años.

Embotellado: entre noviembre del 2023 y enero del 2024

Presentación: botella de 75 y 150 cl.

Grado alcohólico: 14% Vol.