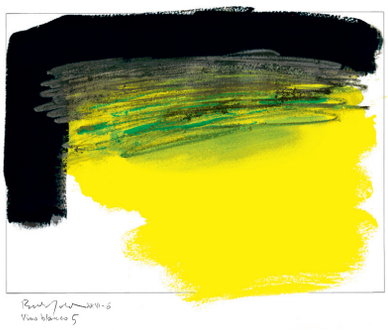

ENATE

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, TURRÓN 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.

Original para Enate de ***Erwin Bechtold***

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ SULFIITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETYJE 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

consejo regulador de la denominación de origen SOMONTANO 75cl e 15,5% vol

ETIQUETA
Pintura original para ENATE de Erwin Bechtold

PRESENTACIÓN
Botellas de 75 cl.

PREMIOS
Cosecha 2006
Prestige: Les Citadelles du Vin. Francia.
Plata: Concurso Chardonnay du Monde, Francia.
Vivir el Vino 2012: Mejor Vino Blanco con crianza.
Cosecha 2011
Plata: Chardonnay du Monde, Francia.

VARIEDADES DE UVA

Chardonnay de nuestro pago de Planacor, sobre un suelo de textura franco-arenosa en un microclima "mediterráneo de interior".

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La primavera de la añada 2011 fue más calurosa y con menos lluvias de lo habitual y esto provocó un adelanto de unas dos semanas en el envero de las uvas. Sin embargo, la segunda quincena de julio y los primeros diez días de agosto fueron más frescos y ralentizaron la maduración de la uva. Después de las altas temperaturas que se registraron durante el tercer fin de semana de agosto, se dio el pistoletazo de salida para la vendimia, el 18 de agosto. Nuestra Chardonnay del ENATE Uno no entró en bodega hasta el 25 de agosto con el fin de conseguir una maduración de ensueño y una uva concentrada capaz de soportar un largo tiempo de crianza. La vendimia de esta Chardonnay tan especial es manual, realizada a primera hora de la mañana, cuando empieza a despuntar el día y en pequeñas cajas de 15 kg de capacidad.

VINIFICACIÓN

Tras un deburbado en frío durante 60 horas del mosto flor, se lleva a cabo la fermentación alcohólica en barrica nueva de roble francés de grano fino (1.5 mm) y tostado medio. Cada barrica va equipada con un serpentín de refrigeración para mantener la temperatura de fermentación en torno a los 18 ºC.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

A continuación y previa adaptación de las bacterias lácticas al alcohol y al pH, el mosto realiza la maloláctica en barricas nuevas de roble francés.

CRIANZA

La crianza del vino se lleva a cabo sobre las lías, ajustando el nivel de turbidez para mantener un colchón coloidal que amortigüe el impacto sensorial de la barrica y respete el carácter varietal. El vino permanece en barrica desde el 29 de agosto de 2011 hasta el 5 de diciembre del 2012.

EMBOTELLADO

Siguiendo los principios de la enología menos intervencionista, el vino no es clarificado ni estabilizado, por lo que pueden aparecer sedimentos en botella. Tras la crianza en barricas, el vino reposa en un pequeño depósito hasta el día de su embotellado, el 24 de enero del 2013.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

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

CATA

Su nariz es un continuo desfile de notas lácticas, de melocotón maduro, frutos secos, turrón y torrefactos, sobre un elegante fondo mineral. En boca, el vino combina con destreza la frescura con una extraordinaria carnosidad.