



INGREDIENTES
INGREDIENTS
E (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 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 2024

La añada 2024 se abrió paso con la serenidad de un otoño tranquilo. Las temperaturas moderadas y las escasas precipitaciones nos dieron la bienvenida, respetando la media climática.

El invierno comenzó con escasas precipitaciones y temperaturas más altas de lo habitual. Las temperaturas descendieron de forma brusca al final de enero y las precipitaciones se intensificaron. Este giro benefició especialmente a las viñas en periodo de poda, que encontraron en el frío un aliado perfecto para una óptima cicatrización.

La primavera fue la prolongación natural de un invierno tardío, con temperaturas frescas y lluvias constantes. En abril y mayo, el cielo siguió regalando agua, lo que retrasó la brotación de las vides unos 10 días con respecto a la media histórica. Para esas fechas, ya se intuía una cosecha marcada por la abundancia de reservas hídricas, anunciando un año excepcional en cuanto a agua se refiere.

El principio de verano fue relativamente suave, con temperaturas un poco por debajo de la media y con precipitaciones que mantuvieron la tónica de la primavera, haciendo que el viñedo continuara con esos 5-10 días de retraso. A finales de julio y principios de agosto, dos olas de calor aceleraron el desarrollo de algunas variedades, impulsando la maduración de manera homogénea.

La vendimia comenzó el 13 de agosto, con la variedad chardonnay. El verano se suavizó con temperaturas moderadas y una pluviometría inusual para la época, regalándonos un clima más propio de regiones atlánticas. Las lluvias frecuentes permitieron a las vides recuperar su frescura, contribuyendo a una maduración pausada y equilibrada. Este año, la vendimia se prolongó hasta el 2 de octubre, algo poco común en nuestras tierras, y nos ofreció uvas con una excelente maduración fenólica.

Los vinos de esta añada se perfilan con un marcado carácter atlántico, expresando una frescura y acidez sobresalientes. El equilibrio logrado en las viñas nos augura una cosecha que combinará profundidad y complejidad, destacando en cada sorbo la identidad de la añada 2024.

Embotellado: noviembre del 2024

Presentación: botella de 75 y 150 cl.

Grado alcohólico: 13% Vol.