



#### ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Pepe Cerdá.

#### PRESENTACIÓN

Bottellas de 75 cl.

#### PREMIOS

##### Cosecha 2004

Oro: Chardonnay du Monde, Francia.  
Bronce: Estonia Wine Challenge.

##### Cosecha 2007

Oro: Sommelier Awards, Reino Unido.

##### Cosecha 2008

Plata: Chardonnay du Monde, Francia.

##### Cosecha 2009

Oro: Chardonnay du Monde, Francia.  
Plata: Sommelier Indian Wine Competition.  
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.

#### VARIETADES DE UVA

100% Chardonnay procedente de nuestro pago 234 del Valle de Enate.

Un invierno atípico: ventoso, sin nieblas, con temperaturas no demasiado bajas y con una pluviometría de las más altas en los últimos años. Una primavera que arranca muy lluviosa y un verano fresco, con frecuentes tormentas por la tarde-noche, han sido la causa de que la vendimia del 2013 se iniciara el 10 de septiembre con tres semanas de retraso. La vendimia más tardía de la historia de Enate y del Somontano.

#### VINIFICACIÓN

Las uvas son despalladas y ligeramente estrujadas antes de su introducción 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 de Prise de mousse, a depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (15 °C). Tras la fermentación, el vino es clarificado con bentonita y estabilizado a -5 °C, para eliminar el exceso de bitartrato potásico.

#### EMBOTELLADO

A partir de noviembre de 2013.

#### 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. Posgusto 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 10-12 °C, así disfrutaremos del aliado perfecto de pastas, pescados, mariscos y carnes blancas.