

ENATE

CHARDONNAY 234 - ENATE SOMONTANO, ESPAÑA

ENATE cultiva en 2010 una superficie de 500 hectáreas de viñedo, ubicadas D.O. Somontano de la provincia de Huesca, y localizadas en varias parcelas agrupadas en tres grandes valles con una superficie catastral total de más de 550 hectáreas. A partir de las 25 hectáreas de Salas Bajas (incorporadas en 1991 al crearse la empresa y renovadas parcialmente en 2003) la plantación de viñedo propio ha sido un tema prioritario. Entre 1992 y 1998 se plantaron 130 hectáreas en el valle situado en el pueblo de Enate (El Grado). A partir de 1999 se iniciaron las plantaciones en un segundo valle cerca de Barbastro, que actualmente cuenta con 225 hectáreas. En 2004 incorporamos a nuestro viñedo propio la finca Torrefierro, 115 hectáreas, situada al sur de Barbastro. Los tipos de uva que se cultivan son Gewürztraminer y Chardonnay en lo que respecta a variedades blancas, y Tepranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah en variedades tintas, todas ellas reconocidas por la D.O. Somontano.



Tipo de vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay

Alcohol: 14%.

Reposo: Sin crianza en roble pero con 5 horas de maceración pelicular, "skin contact".

Capacidad de añejamiento: 2 a 3 años.

Temperatura de servicio: 8 a 10°C.

Apelación: D.O. Somontano.

Vista:

Color amarillo pálido con reflejos glaucos.

Nariz:

Complejo e intenso aroma varietal de manzana verde, melocotón maduro, hinojo y frutas exóticas (guayaba, fruta de la pasión), sobre un discreto fondo mineral.

Boca:

Paladar amplio, graso, con un paso limpio y fresco gracias a su acidez sostenida. Postgusto ligeramente almibarado.

Se recomienda acompañar con:

Pastas, pescados, mariscos y carnes blancas.



Ferrer y Asociados
pasión por el vino

Laguna de Términos N° 66-A, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo. C.P. 11320, CDMX.
5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162 / 5203 0883 | fax: 5203 8886

ferrer.com.mx