

Naam van de wijn: ENATE Chardonnay Fermentado en barrica

Producent: ENATE

Herkomstbenaming: D.O. Somontano

Druivenras(sen): chardonnay 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: ENATE is gelegen in het dorp Salas Bajas, in Somontano. Ondanks de relatief jonge leeftijd van deze bodega, in 1991 opgericht, is het nu al een van de meest prestigieuze wijnhuizen van Spanje. Het doel van ENATE is het produceren van kwalitatief hoogstaande en premium wijnen van de beste druiven van Somontano, met respect voor de eeuwenoude lokale tradities en met behulp van de modernste technologie. De D.O. Somontano ligt in het noordoosten van Spanje, in de Huesca provincie. Het is eveneens een vrij recente D.O. (1984) maar ook een van de meest dynamische en gewaardeerde in Spanje.



De wijngaarden voor deze chardonnay liggen op 550-600 meter boven de zeespiegel, beschermd door de Pyreneeën. De luchtvochtigheid is laag, mede door het drogende effect van zachte winden. De bodem bestaat uit een mengsel van zand en leem, arm en waterdoorlatend. Door de hoogte is het verschil in temperatuur tussen dag en nacht zeer groot, 35°C overdag, 15°C 's nachts. Dit geeft de druiven extra complexiteit, aromatische kracht en smaak.

Vinificatie (wijnbereiding): De met de hand geplukte trossen worden ontleed. De druiven worden geleidelijk en zacht pneumatisch geperst, waarna de jonge most op barriques van Frans eikenhout vergist. De wijn ondergaat eveneens een malolactische gisting, waardoor het veel ronder en zachter wordt. Voor het bottelen rust de wijn 8 maanden op zijn 'lías' (fijn bezinksel) in dezelfde barriques.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Prachtige, diepe gele kleur met een groen zweempje. Complex aromatisch met de klassieke accenten van op hout gegiste en opgelegde chardonnay (hazelnooten, getoast brood, rook), aangevuld met frisse fruitige tonen (ananas, grapefruit). Vol, romig mondgevoel, fris en complex, met een lange en evenwichtige finale. Serveren: 12°C. Bewaren: al snel toegankelijk, enkele jaren opleg probleemloos.

Culinair advies: Uitstekende begeleider van stevige zeevis, schelp- en schaaldieren of witvlees in romige sauzen. Zeer aanbevolen bij (voor)gerechten met gerookte vis of vlees. Verrassend lekker bij smaakvolle, romige en halfharde kazen.

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping