

Naam van de wijn: ENATE Chardonnay '234'

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.



Voor deze chardonnay '234' gebruikt ENATE de druiven van slechts één wijngaard, bij het kadaster bekend onder 'n° 234', vandaar de naam van deze wijn. De bodem bestaat uit een mengsel van zand en leem, arm en waterdoorlatend. De wijngaard ligt op 550-600 meter boven de zeespiegel, beschermd door de Pyreneeën. De luchtvochtigheid is laag, mede door het drogende effect van zachte winden. 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 onsteeld. De druiven worden licht gekneusd en ingeweekt op de schillen gedurende 5 uren. Na het pneumatisch persen volgt een natuurlijke bezinking bij 10°C. De jonge, schone most wordt dan vergist in RVS tanks bij 15°C. Voor het bottelen ondergaat de jonge wijn een koude stabilisatie behandeling bij -5°C ter bevordering van de aromatische zuiverheid.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Intens aromatisch, met nuances van appel, perzik, wilde venkel en exotische vruchten, ondersteund door een subtiele mineraliteit. In de mond is de wijn fris en complex, met mondvullend fruit en een lange, opwekkende en zuivere finale. Serveren: 10-12°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit drinken, binnen 2-3 jaar na de oogst.

Culinair advies: Geweldig als chique aperitief of verkoelende 'chill-out' lounge wijn. Ideale begeleider van zeevis in verfijnde witte wijn en boter sauzen, schelp- en schaaldieren, pasta schotels met een delicate botersaus, witvlees en ook zachte, romige kazen.

Smaaktype: Fris – licht en elegant, aromatisch