

Naam van de wijn: ENATE Chardonnay 'Uno'

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 locale 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 druiven voor deze chardonnay komen van een specifiek domein van ENATE, Planacor. Deze wijngaard ligt op 550-600 meter boven de zeespiegel, beschermd door de Pyreneeën en gezegend door een 'continentaal-Mediterraan' microklimaat. 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 voor deze wijn niet geperst. De 'vrije loop' sappen (door het eigen gewicht van de druivenmassa ontstaan) worden eerst van hun grove bezinsel gezuiverd door een koude inweking van 60 uren. De alcoholische gisting vindt plaats bij 12°C op barriques van nieuw Frans eikenhout met een fijne structuur. De wijn ondergaat eveneens een malolactische gisting, waardoor het veel ronder en zachter wordt. Daarna rust het nog 24 maanden op zijn 'lias' (fijn bezinsel) in dezelfde barriques. Voor het bottelen vindt geen klaring, filtering of koude stabilisatie plaats. De wijn kan daardoor wat sporen van depot tonen, een teken van zijn uitmuntende kwaliteit.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Complex aromatisch met de klassieke accenten van op hout gegiste en opgelegde chardonnay (hazelnooten, getoast brood, rook, gebrande tonen, Zeeuwse babbelaars), aangevuld met rijpe fruitige tonen (perzik) en een zuivere mineraliteit op de achtergrond. Bijzonder vol, romig mondgevoel, fris en complex, met een lange, weelderige en evenwichtige finale. Serveren: 12-14°C. Bewaren: al snel toegankelijk, goed oplegpotentieel.

Culinair advies: Absolute aanrader bij alle klassieke, smakelijke en romige schotels met stevige zeevis, zeekeeft, kapoen, buitenloop-boerenkip, kalfsvlees, varkensgebraad... en de allerlekkerste, volle, romige of halfharde kazen (torta del Casar, la serena).

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping