



## ENATE CHARDONNAY 234 SOMONTANO D.O., ESPAÑA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Blanco.

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

**Alcohol:** 14,0%.

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

**Capacidad de Guarda:** 3 años.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 8 a 10 °C.

### NOTAS DEL SOMMELIER



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. Postgusto ligeramente almibarado.



Se recomienda acompañar con pastas, pescados, mariscos y carnes blancas.

# ENATE

### La Bodega

ENATE cultiva una superficie de 600 hectáreas de viñedo propio, ubicadas todas ellas en municipios pertenecientes a la 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 600 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).



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)