

BODEGA ENATE

Enate Chardonnay 2021

27,61\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	4,06\$
	Code produit	14839579
\$	Prix licencié	23.56\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇪🇸	Pays	Espagne
📍	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
📍	Région	Somontano
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
%	Pourcentage d'alcool	14%
🍷	Couleur	Blanc
🍷	Taux de sucre	3.7

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les vins ENATE sont la représentation fidèle du terroir du Somontano et la meilleure expression des variétés cultivées sur ces terres. La tradition viticole et la technologie s'unissent pour façonner notre identité : l'art à l'intérieur et à l'extérieur de chaque bouteille. L'essence d'ENATE, enfermée dans chaque goutte, imprimée sur chaque étiquette, se déguste dans chaque verre. Sa qualité, notre identité, sont inaltérables.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe jaune pâle aux reflets verts clairs. Arômes complexes et intenses de pommes vertes, de pêches mûres, de fenouil et de fruits exotiques (goyaves, fruits de la passion) sur un fond minéral discret. Ce vin est ample, gras avec un passage vif et frais grâce à une acidité soutenue. En fin de bouche il est légèrement doux amer.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont vendangés la nuit et une fois à la cave, ils sont envoyés au pressoir pneumatique où ils ont subi une macération (contact cutané) pendant une durée de cinq heures. Décantation à 10 °C sur une période de 48 heures a été suivie d'une fermentation du moût propre ; cela s'est déroulé en réservoir d'acier inoxydable à une température contrôlée de 16 °C

