



Enate Fermentado en Barrica



FICHA TÉCNICA

🏠 BODEGA ENATE

📍 D.O. SOMONTANO

🍷 BLANCO

🍇 CHARDONNAY

🌐 FERMENTACIONES ALCOHÓLICA Y MALOLÁCTICA EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. EL VINO PERMANECE EN CONTACTO CON SUS LÍAS EN LAS MISMAS BARRICAS DURANTE SIETE MESES, CON BATÔNNAGES QUINCENALES

NOTA DE CATA

-VISUAL: Amarillo pajizo, con ribetes verdosos, limpio y brillante

-AROMA: Aroma complejo y exuberante en el que se funden el carácter varietal (avellana, pan tostado) con notas de fruta tropical (piña y pomelo) y con los toques ahumados aportados por la crianza en barrica

-SABOR: Su boca es densa y cremosa, de amplio desarrollo y fresca acidez que evoluciona hacia un final extraordinariamente largo y equilibrado en el que reaparecen finos matices tostados