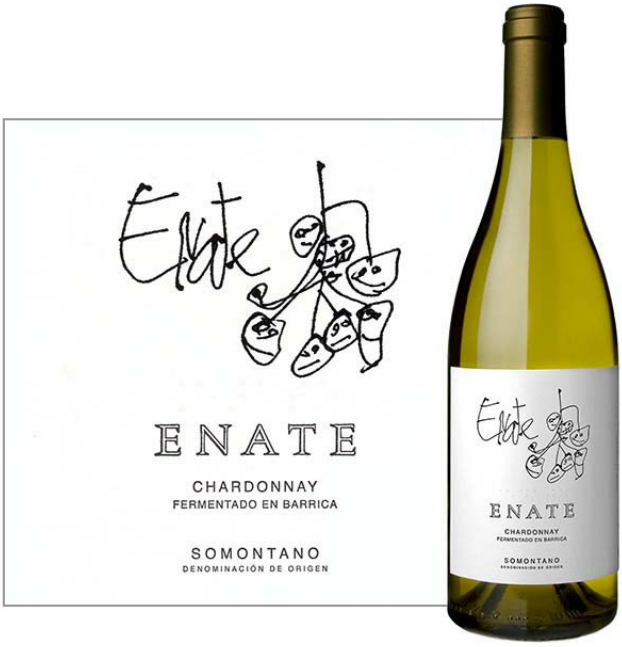
Enate Chardonnay Fermentado en Barrica, Somontano



Deze wijn is een ware klassieker van de wijnkelder, waarin een prachtige balans wordt gevonden tussen fruitige tonen en houtachtige nuances. Het is een uitstekend voorbeeld van het vakmanschap dat wordt toegepast bij het werken met de droesem en het rijpen in houten vaten, en daarom is dit een onmisbare wijn die tot de top behoort van de beste Spaanse wijnen op de markt.

Oorsprong: De wijngaarden liggen op goed gedraineerde kalkbodems, onder een continentaal klimaat. Hoogte bevordert frisheid, terwijl het terroir rijkdom en complexiteit geeft.

Druiven: 100% chardonnay

Vinificatie: Fermentatie in nieuwe Franse eiken vaten gedurende 3 weken, met regelmatige bâtonnage. Rijping op droesem gedurende 6 maanden voor volheid en tertiaire aroma's.

Degustatie: Hij bezit aroma's van ananas en pompelmoes, met tonen van hazelnoot en toast en vanille door de vatlagering. Het smaakpallet is soepel, met een heerlijke frisheid en een prachtige, complexe en uitbundige harmonie tussen fruit en hout.

Bewaarpotentieel: 3-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij risotto met paddenstoelen, gebakken sint-jakobsschelpen of geroosterde kip met kruiden. Ook heerlijk bij romige gerechten en zachte kazen.

- Gebakken St-Jacobsnoten, met (witte boter) saus
- Koninginnenhapje
- Gegratineerde mosselen met een roomsaus
- Warme kreeft, met saus
- Geroosterde kabeljauw met botersaus
- Geroosterde zeeduivel met spek
- ...