

# Enate Chardonnay Fermentado en Barrica 2021



Middels dyp strågul. Aromatisk duft av tropisk frukt, hasselnøtter, toastet brød og noe fatpreg. Fyldig vin med et toasted preg, fin friskhet, noe kremet stil, lang, fast ettersmak.



100% Chardonnay



Håndplukkede druer fra utvalgte vinmarker med gamle vinstokker. Nensom pressing i pneumatisk presse før gjæring i nye franske fat.



Modning på de samme fatene på bunnfallet med jevnlig battonage i 6 måneder før tapping på flaske.

kr

Alkohol: 14.5%

Vinmonopolet:

5601601

Produsent	Type	Land	District
<b>Bodegas Enate</b>	<b>Hvitvin</b>	<b>Spania</b>	<b>Aragon</b>
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
<b>2,1</b>	<b>5,6</b>	<b>75 cl</b>	<b>6</b>