

Élez

Pago Finca Élez

Pago Finca Élez

Chardonnay fermentado en Barrica 2021

VIÑEDO DE ORIGEN: Vino de finca procedente de la parcela La Vieja - Finca Élez - El Bonillo (Albacete) entorno a 1.000 metros de altitud.

SUELOS: Procedentes del mesozoico con más de 66 millones de años. El tipo de suelo es franco arcilloso arenoso sobre una base de roca caliza.

CLIMA: Continental que alterna inviernos muy fríos con veranos calurosos, con grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche.

VARIEDADES: Chardonnay 100%.

PRODUCCIÓN: Controlada y menor de 7.000 Kg por hectárea.

ALCOHOL: 14°

VENDIMIA: de madrugada buscando mantener la temperatura de la uva baja hasta su entrada en bodega.

VINIFICACIÓN: Despalillado y maceración durante 8-9 horas a 15°C de temperatura. Se utiliza solo la uva prensada por debajo de 0.8 de presión. Después realizamos desfangado estático de 36 horas y pasamos a fermentar.

Fermentación controlada por debajo de 17° C en fudres y barricas de roble francés. Finalizada la fermentación dejamos de 8 a 10 meses de crianza sobre sus lías. Durante estos meses hacemos batonage para que el vino mejore su untuosidad y gane complejidad.

CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA COSECHA 2021

El invierno de 2021 se comportó de manera normal en la zona. En primavera, las temperaturas se mantuvieron algo más bajas de lo habitual, aunque las precipitaciones se quedaron en los valores habituales durante todo el ciclo. Sin grandes olas de calor hacia el final del verano, llegó el momento de la vendimia con una uva de buena calidad.

VOLUMEN: 2.909 botellas. Edición Limitada

VINO ECOLÓGICO: Los trabajos en bodega se realizan bajo las pautas de vino ecológico desde el año 2011. El clima de la zona favorece el cultivo ecológico: un ambiente muy seco y aire fresco ayudan a mantener sano el viñedo.

CATA: Chardonnay Fermentado en Barrica enlaza con la tradición de grandes vinos de esta variedad con origen en Pago Finca Élez. Sutileza y elegancia son rasgos que lo caracterizan. Presenta un perfecto equilibrio entre aromas varietales como fruta blanca, amarilla y tropicales y delicadas notas de crianza. El final es largo, quedando en el recuerdo los rasgos singulares que le aporta el terruño.

