



# Pago Finca Élez

*Vinos históricos*

Escena 2009



**VIÑEDO DE ORIGEN:** Vino de finca procedente de la parcela La Vieja - Finca Élez - El Bonillo (Albacete) a 1.080 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

**VARIETADES:** Tempranillo y Cabernet Sauvignon y Merlot

**PRODUCCIÓN:** Controlada y menor a 12.000 Kg/Ha en Tempranillo, Merlot; 8.500 Kg/Ha y 12.000 Kg/Ha en Cabernet Sauvignon:

**VINIFICACIÓN:** Maceración en frío de 4 días a 14°C. Fermentación alcohólica de 17 días a 24° C en depósito de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en barrica de roble francés.

**CRIANZA:** 30 meses en barrica de roble francés

**VOLUMEN:** 6.000 Botellas.

## CATA

Color rojo cereza intenso con destellos rubí granate en su ribete. Aromas complejos y sugerentes de frutas negras muy maduras con notas balsámicas de monte bajo y sutiles toques especiados sobre un fondo de frutos secos suavemente tostados. En boca, es un vino fresco y elegante con taninos envolventes y jugosos, acidez justa y buena carga frutal con un largo final.