

Élez

Pago Finca Élez

Pago Finca Élez

Las Teselas de Élez 2021

VIÑEDO DE ORIGEN: Vino de finca procedente de las parcelas La vieja - Finca Élez - El Bonillo (Albacete) cultivadas en torno a 1000 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: Cabernet Sauvignon 65 %, Merlot 35 %

PRODUCCIÓN: Limitamos el rendimiento en favor de la calidad de la uva. Producción anual por debajo de: Cabernet Sauvignon: 6.000 Kg/HA, Merlot: 6.500 Kg/HA,

VINIFICACIÓN: Maceración pre fermentativa de 4 días a 14 ° C. Fermentación y maceración de 21 días a no más de 25°, separada en distintos depósitos por parcela y variedad. Maceración post-fermentativa para fijar color y aromas. Fermentación maloláctica en depósito de hormigón.

CRIANZA: Por varietales: Cabernet Sauvignon ¼ parte en barrica francesa nueva de 225 12 meses y el resto en Hormigón durante 10 meses. Merlot: 1/3 en barrica de 500 litros de roble francés durante 9 meses.

GRADO ALCOHOLICO: 14, 5°

PRODUCCIÓN: 21.000 Botellas.

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.

CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA COSECHA 2021 El invierno de 2021 se recordará por su intenso frío y copiosas nevadas. Aún 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 a mediados del mes de octubre llegó el momento de la vendimia con una uva de buena calidad.



CATA: Las Teselas de Élez se presenta con un coupage típicamente bordelés. Es un vino con cuerpo, pero a la vez fresco por las características singulares del terruño, con aromas a especias y plantas aromáticas del entorno como tomillo y romero. Con delicadas notas de moca se percibe como envolvente y largo. Un vino hecho para disfrutar.