

Élez

Pago Finca Élez



Pago Finca Élez

Cencibel 2020

VIÑEDO DE ORIGEN: Vino de finca procedente de las parcelas La Nueva, La Vieja y El Palomar, - 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.

VARIEDADES: Cencibel

PRODUCCIÓN: Limitamos el rendimiento en favor de la calidad de la uva. Producción anual por debajo de 7.000 Kg/HA.

VINIFICACIÓN: Vendimia manual y mesa de selección. Maceración con un tercio de uva sin despallillar durante 40 días aproximadamente. Control de la maceración por cata. Durante la maceración se hacen remontados y bazuqueos suaves para conseguir una extracción suave de los taninos y buscando conservar la parte floral de la uva. Fermentación controlada por debajo de 25°C

CRIANZA: Un total de 14 meses entre barricas de bosques y tonelerías francesas.

GRADO ALCOHOLICO: 14°

PRODUCCIÓN: 3.250 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 2020

El año 2020 llovió generosamente en primavera. Las temperaturas medias fueron las habituales durante todo el ciclo. En un verano seco con alguna ola de calor, el alivio llega por la noche debido al extremo clima continental en la zona.

CATA: Cencibel 2020 presenta agradables notas florales y aromas de fruta roja fresca. En boca tiene un tanino pulido, largo, fresco y muy elegante.