

Élez

Pago Finca Élez



Pago Finca Élez

SYRAH 2020

VIÑEDO DE ORIGEN: Vino de finca procedente de las parcelas La Nueva - Finca Élez - El Bonillo (Albacete) cultivadas entorno 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: Syrah

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 despalillar durante aproximadamente 40 días. Control de maceración por cata. Durante la maceración, realizamos remontados suaves para una extracción suave de taninos. Fermentación controlada por debajo de 25 ° C.

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

GRADO ALCOHOLICO: 14°

PRODUCCIÓN: 1.650 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: Los rasgos de este varietal Syrah son finura y elegancia. El clima y la altitud le imprimen un carácter y personalidad propios. El vino es de color rojo rubí profundo con un reflejo granate. La nariz está claramente marcada por delicados aromas de cassis, frutos del bosque y especias. En el paladar, muestra una textura suave, muy equilibrado y con una buena estructura fina y sedosa. Este vino tiene un buen potencial de guarda.