Pago Finca Élez

Vinos históricos

SYRAH 2007

VIÑEDO DE ORIGEN: Vino de finca procedente de las parcelas La Nueva y La Paloma - 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

VARIEDADES: Syrah

PRODUCCIÓN: Controlada y menor a 13.000 Kg por hectárea.

VINIFICACIÓN: Maceración en frío de 4 días a 14°C de las uvas despalilladas sin estrujar. Fermentación de 14 días a 25° C en pequeño depósito de acero inoxidable seguido de una maceración de 10 días para fijar el color y los aromas.

CRIANZA: 14 meses en barrica de roble francés

VOLUMEN: 7.000 Botellas.

CATA

Color rojo rubí brillante, de aromas intensos, frescos y atractivos de frutos rojos, bien equilibrados con la madera. Toques minerales y especiados de pimienta y romero.

En boca es fresco y redondo, con un final largo, marcado por la complejidad y el muy buen equilibrio entre fruta, madera y acidez. Es largo y redondo y en conjunto un excelente representante de un monovarietal Syrah.