



Élez

Pago Finca Élez

Cencibel

2020

92

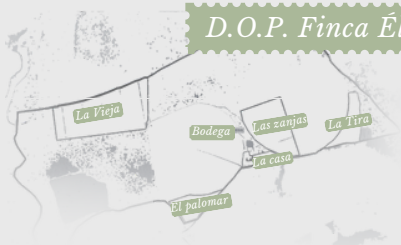
**Sommeliers
Choice
Awards**

Sutileza y elegancia destacan en este Cencibel en el que las notas de crianza acompañan respetuosamente a los aromas y sabores típicamente varietales.

Te gustará por

Su delicadeza y franqueza. Cencibel es muy expresivo de su origen en un viñedo de altura.

D.O.P. Finca Élez



Variedad

Cencibel.

Viñedos

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

Franco arcilloso arenoso sobre una base de roca caliza.

**COSECHA 2020,
UNA VENDIMIA
HABITUAL.**

- Primavera lluviosa.
- Temperaturas medias.
- Verano seco y fresco en las noches.

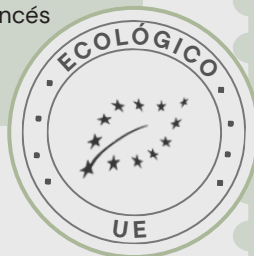
VENDIMIA

- De madrugada buscando mantener la temperatura de la uva baja hasta su entrada en bodega.



Elaboración y Crianza

La vinificación incluye vendimia manual y selección en mesa, seguida de una maceración con un tercio de uva sin despalillar durante unos 40 días, controlada por cata. La fermentación se realiza a temperaturas controladas por debajo de 25°C. El vino se cría durante 18 meses en barricas de roble francés seleccionadas.



Notas de cata:



VISTA: Color rojo picota, limpio y brillante.



NARIZ: Con aromas florales y de fruta roja fresca.



BOCA: Es elegante, con un tanino pulido, largo y fresco.



Alcohol
14 % Vol.

Volumen
3250 Bot.

MARIDAJE

Quesos curados, jamón ibérico, atún, carnes a la brasa, verduras a la plancha, tacos mexicanos.

