



Élez

Pago Finca Élez

Chardonnay Fermentado en Barrica 2021

92

Suckling

96

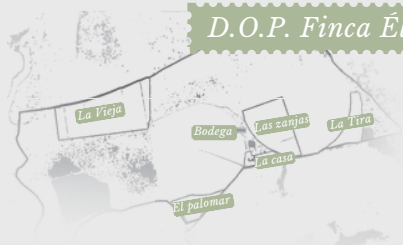
Decanter

Enlaza con la tradición de grandes vinos de esta variedad con origen en Pago Finca Élez. Sutileza y elegancia que son rasgos que lo caracterizan.

Te gustará por

Su perfecto equilibrio entre aromas varietales como fruta blanca, amarilla y tropicales y delicadas notas de crianza.

D.O.P. Finca Élez



Variedad

Chardonnay 100%.

Viñedos

Vino de finca procedente de la parcela La Vieja - Finca Élez - El Bonillo (Albacete) en torno a 1.000 metros de altitud.

Suelos

Franco arcilloso arenoso sobre una base de roca caliza.

COSECHA 2021,
UNA VENDIMIA
SERENA.

- Primavera normal.
- Temperaturas suaves.
- Maduración larga y suave.

VENDIMIA

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



Elaboración y Crianza

El proceso incluye despalillado y maceración a 15°C durante 8-9 horas, usando solo jugo de uvas prensadas a menos de 0.8 de presión. Luego se desfangada estáticamente durante 36 horas y se fermenta a menos de 17°C en fudres y barricas de roble francés. Después de la fermentación, el vino se cría sobre sus lías durante 8-10 meses con batonage para mejorar su untuosidad y complejidad.



Notas de cata:



VISTA: Dorado pálido, limpio y brillante.

NARIZ: aromas varietales como fruta blanca, amarilla y tropicales y delicadas notas de crianza.



BOCA: El final es largo, quedando en el recuerdo los rasgos singulares que le aporta el terruño.



Alcohol
14% Vol.

Volumen
2909 Bot.



MARIDAJE

Langosta, pescado blanco braseado, carnes blancas y quesos de pasta blanda.

