



Élez

Pago Finca Élez

Chardonnay Lías

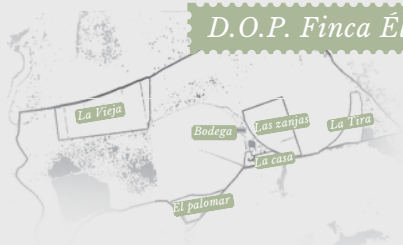
2022

Rasgos aromáticos marcados por la altitud y el clima. Aromas de manzana fresca, piña que se mezclan con aromas a fruta tropical y notas herbáceas.

Te gustará por

Su buena estructura, creando agradables sensaciones táctiles, un sugerente recuerdo de fruta varietal y profunda mineralidad.

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 2022,
UNA VENDIMIA
CALUROSA.

- Olas de calor en verano.
- Días de maduración frescos

VENDIMIA

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



Elaboración y Crianza

Despalillado y maceración durante 8-9 horas a 15°C de temperatura. Fermentación controlada por debajo de 17° C en fudres de roble francés y depósitos de inox. Finalizada la fermentación, dejamos de 6 a 7 meses de crianza sobre sus lías. Durante estos meses hacemos batonage para que el vino mejore su untuosidad y gane complejidad.

Notas de cata:



VISTA: Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Limpio y brillante.



NARIZ: Fragante, con agradables aromas que ofrecen una armónica combinación de frutas blancas y tropicales.



BOCA: elegante, con una acidez bien equilibrada y buena estructura.

Alcohol

13,5% Vol.

Volumen

27641 Bot.

MARIDAJE

Mariscos, carnes y pescados blancos, quesos suaves de pasta blanda y platos de pasta.

