



Élez

Pago Finca Élez

Las Teselas de Élez

2021

94

Mundus
Vini

91

Suckling

91

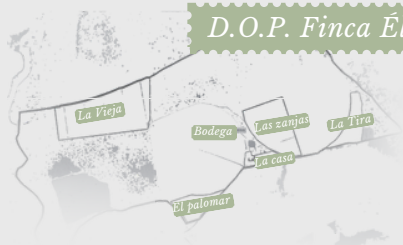
Peñín

Se presenta con un coupage típicamente bordelés. Es un vino envolvente y largo, hecho para disfrutar.

Te gustará por

El delicado equilibrio entre fruta roja y elegantes notas de crianza.

D.O.P. Finca Élez



Variedad

65% Cabernet Sauvignon y
35% Merlot.

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 2021,
UNA VENDIMIA
SUTIL.

- 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

La vinificación incluye maceraciones pre y post-fermentativas y fermentación de 21 días a no más de 25°C, con fermentación maloláctica en acero y finalización en roble francés.

El Cabernet Sauvignon se cría en hormigón por 10-12 meses y el Merlot en barricas de roble francés por 9 meses.

Notas de cata:



VISTA: Color púrpura intenso, brillante

NARIZ: Con aromas frutales a ciruela negra, cereza, moras, arándanos y delicadas notas de moca.



BOCA: Es un vino con cuerpo, pero a la vez fresco por las características singulares del terruño.



Alcohol
14,5 % Vol.

Volumen
21000 Bot.



MARIDAJE

Carnes rojas a la brasa, chuletas de cordero, moussaka y verduras a la plancha.

