



Élez

Pago Finca Élez

Pago Finca Élez

2020

94

Sommeliers
Choice
Awards

91

Suckling

91

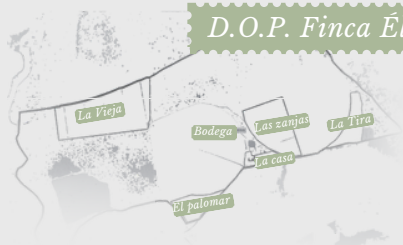
Parker

Cuenta con una personalidad característica de los vinos de altura.

Te gustará por

Su frescura y elegancia, donde encontrarás en cada sorbo los taninos vivos a la vez que envolventes y aterciopelados.

D.O.P. Finca Élez



Variedad

Cencibel, Merlot, Syrah.

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
COTIDIANA.

- 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 maceraciones pre y post-fermentativas, y fermentación de 21 días a no más de 25°C, separadas por parcela y variedad. La fermentación maloláctica se realiza en acero inoxidable y se finaliza en barricas de roble francés, con un ensamblaje posterior. La crianza dura 12 meses en barricas de roble francés y depósitos de acero inoxidable.

Notas de cata:



VISTA: Color Rubí brillante.



NARIZ: Con aromas a frutos del bosque, fruta roja y negra madura.



BOCA: Es fresco, cuenta con notas lácteas y fondo ahumado.



Alcohol
14 % Vol.

Volumen
24500 Bot.

MARIDAJE

Paella, embutidos, pasta con salsa boloñesa, salmón fresco y tablas de queso.

