



Élez

Pago Finca Élez

El Secreto de Élez

2021

94

Sommeliers
Choice
Awards

92

Suckling

92

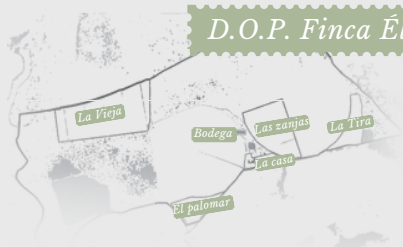
Parker

Su buen equilibrio entre acidez y estructura son fruto de la altitud de nuestros viñedos.

Te gustará por

Su amplitud y elegancia que sin duda se convertirá en una fuente de disfrute.

D.O.P. Finca Élez



Variedad

Viognier.

Viñedos

Vino de finca procedente de la parcela "La casa" - 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
GRATA.

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

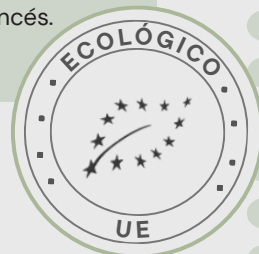
VENDIMIA

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



Elaboración y Crianza

Las uvas despalilladas, sin estrujar, se someten a una maceración en frío durante 10 horas a 15°C para maximizar la extracción de aromas. Posteriormente, se lleva a cabo una fermentación controlada a temperaturas entre 15 y 17°C durante cuatro semanas. Finalmente, el vino se cría sobre sus lías durante 10 meses en fudres y barricas de roble francés.



Notas de cata:



VISTA: Amarillo pajizo, limpio y brillante.



NARIZ: Aromas fruta blanca que se mezclan con fruta tropical y vegetales.



BOCA: Es fresco, largo, con un fondo sedoso y bien estructurado.



Alcohol
14 % Vol.

Volumen
2609 Bot.

MARIDAJE

Parrilla de langostinos, ceviche, arroces especiados, carne de ave braseada.

