



Élez

Pago Finca Élez

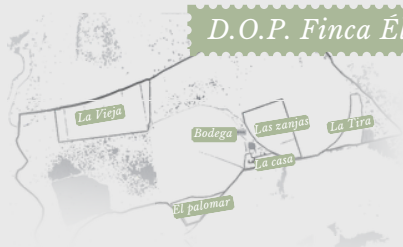
Miracielos 2021

Sorprendente, por la latitud en la que se encuentra el viñedo, la elegancia y frescura que presenta este varietal.

Te gustará por

La pureza de sus rasgos varietales, por su intensidad y casi infinita persistencia.

D.O.P. Finca Élez



Variedad

Cabernet Sauvignon.

Viñedos

Vino de finca procedente de las parcelas La vieja - 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
USUAL.

- 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 vendimia manual y mesa de selección. Durante la maceración se hacen remontados y bazuqueos suaves para conseguir una extracción suave de los taninos y buscando conservar la parte floral de la uva. Fermentación controlada por debajo de 25°C. Su crianza se compne de un total de 13 meses en barricas de bosques y tonelerías francesas.



Notas de cata:



VISTA: Color púrpura intenso, limpio y brillante.



NARIZ: Delicados aromas especiados y de monte bajo.



BOCA: Un tanino elegante, pulido, largo y fresco.

É
MIRACIELOS
PAGO FINCA ÉLEZ

Alcohol
15 % Vol.

Volumen
5275 Bot.



MARIDAJE

Filet mignon, carne de caza, quesos curados, champiñones a la plancha.

