

Élez
Pago Finca Élez

NOSTRUM

2021

94

91

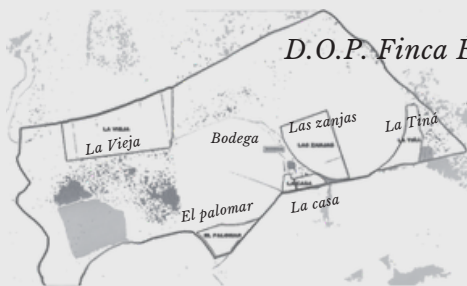
90

SILVER

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, 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 2021, CONDICIONES CLIMÁTICAS.

- Primavera normal.
- Temperaturas suaves.
- Verano seco y fresco en las noches.

VENDIMIA

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



Sommeliers
Choice
Awards

Suckling

Decanter

Millésime
Bio

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. Fresco con notas lácteas y fondo ahumado



BOCA: Final largo y sedoso, con la personalidad que le aporta la altura.



Alcohol

14,5 % Vol.

Volumen

13150 Bot.

MARIDAJE

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

