

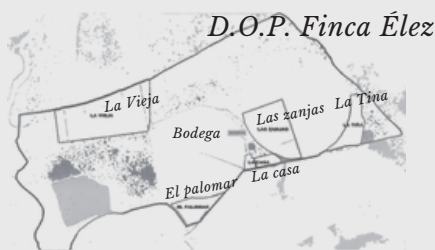
Élez
Pago Finca Élez

Syrah 2021

Los rasgos de este varietal son finura y elegancia. El clima y la altitud le imprimen un carácter y personalidad propios.

Te gustará por

Ser muy representativo de su variedad, aunque te sorprenderá por su ligereza y frescura que rasgos más propios de Syrah de otras latitudes.



Variedad

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,
UNA VENDIMIA
TERSA.**

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

VENDIMIA

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



92

Suckling

91

Guía
Gourmets

Elaboración y Crianza

La vinificación incluye vendimia manual y selección en mesa, seguida de una maceración con un tercio de uva sin despalillar durante unos 40 días, controlada por cata. Se realizan remontados suaves para extracción delicada de taninos. La fermentación es controlada a menos de 25 °C. El vino se cría durante 12 meses en barricas de roble francés de diversos bosques y tonelerías.

Notas de cata:



VISTA: Color púrpura intenso, limpio y brillante.



NARIZ: Delicados aromas de frutos del bosque y especias.



BOCA: Una textura suave, muy equilibrado y con una buena estructura fina y sedosa.

Alcohol
14 % Vol.

Volumen
5176 Bot.

MARIDAJE

Estofados, cordero asado, chili con carne, setas y chocolate negro.

