

Élez
Pago Finca Élez

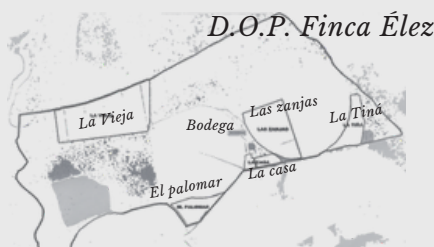
Tierra de Sabinas Blanco

2023

Fresco y afrutado con buena intensidad en nariz y boca.

Te gustará por

Ser la versión más fresca y afrutada de nuestros Chardonnay.



D.O.P. Finca Élez

Variedad

Chardonnay 100%.

Viñedos

Vino de finca procedente de la parcela La Vieja - Finca Élez - El Bonillo (Albacete) en torno a 1.000 metros de altitud.

Suelos

Franco arcilloso arenoso sobre una base de roca caliza.

COSECHA 2023,
CONDICIONES
CLIMÁTICAS.

- Primavera normales.
- Final del verano fresco.
- Maduración con buen punto de frescura.

VENDIMIA

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



Elaboración y Crianza

Maceración pelicular en frío durante 12 horas. Fermentación alcohólica controlada entre 12 a 16° C. Fermentación controlada entre 15-17°, crianza sobre sus lías de 8 meses



Notas de cata:



VISTA: Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Limpio y brillante.



NARIZ: Presenta una delicada mezcla de aromas a cítricos, frutos tropicales, manzanas frescas y florales



BOCA: Fresco con buena longitud y buen centro de boca, aparecen algunas notas amargas típicas del terroir

Alcohol
14% Vol.

Volumen
14600 Bot

MARIDAJE

Mariscos, carnes y pescados blancos, quesos suaves de pasta blanda y platos de pasta.

