



Élez

Pago Finca Élez

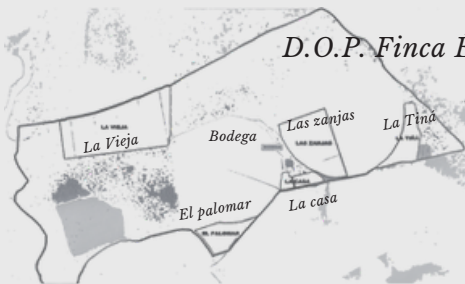
# TIERRA DE SABINAS

2023

Marcada personalidad característica de los vinos de altura.

## Te gustará por

Su fresca viveza y mineralidad.



D.O.P. Finca Élez

## Variedad

, Cencibel, Syrah,  
Cabernet Sauvignon

## Viñedos

Vino de finca procedente de las parcelas La Tiná, 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 2023,  
CONDICIONES  
CLIMÁTICAS.

- Primavera normal.
- Temperaturas suaves.
- Verano seco con noches frescas.

## VENDIMIA

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



## Elaboración y Crianza

Uva despalillada sin estrujar; maceración en frío 4 días a 14°C para una mayor extracción de aromas. Fermentación y maceración 18 días a temperatura inferior 25°, separada en distintos depósitos por parcela y variedad. Maceración post-fermentativa para fijar color y aromas. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable



## Notas de cata:



**VISTA:** Color Rubí brillante.

**NARIZ:** Con Aromas a frutos negros y rojos, a ciruelas y regaliz negro



**BOCA:** Ensamblaje de trago fácil y amplio



Alcohol

14,5 % Vol.

Volumen

7000 Bot.

## MARIDAJE

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

