



Élez
Pago Finca Élez

El Secreto de Élez

2022

94

93

Su buen equilibrio entre acidez y estructura son fruto de la altitud de nuestros viñedos.

Te gustará por

Su amplitud y elegancia que sin duda se convertirá en una fuente de disfrute.

Sommeliers
Choice
Awards

Suckling

Elaboración y Crianza

Las uvas despalilladas, sin estrujar, se someten a una maceración en frío durante 10 horas a 15°C para maximizar la extracción de aromas. Después realizamos desfangado estático de 36 horas. Pasamos a fermentar en fudre y barricas de roble francés sin superar los 17° de temperatura. Finalmente, el vino se cría sobre sus lías durante 10 meses en fudres y barricas de roble francés.

Notas de cata:



VISTA: Amarillo pajizo, limpio y brillante.



NARIZ: Aromas fruta blanca que se mezclan con fruta tropical y vegetales.



BOCA: Es fresco, largo, con un fondo sedoso y bien estructurado.

Variedad

Viognier.

Viñedos

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

Suelos

Franco arcilloso arenoso sobre una base de roca caliza.

COSECHA 2022,
CONDICIONES
CLIMÁTICAS.

- Olas de calor en verano.
- Última semana fresca.
- Maduración con buen punto de frescura.

VENDIMIA

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



Alcohol
14 % Vol.

Volumen
3419 Bot.

MARIDAJE

Parrilla de langostinos, ceviche, arroces especiados, carne de ave braseada.

