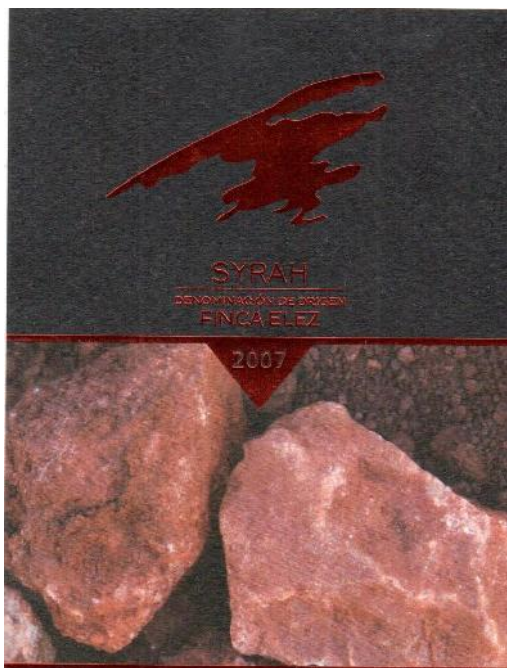


NUESTRO SYRAH 2007 ***D.O. FINCA ELEZ***



VIÑEDO DE ORIGEN: La Casa y la Nueva - Finca Elez - El Bonillo (Albacete). 1.080 m de altitud.

SUELOS: Sedimentos cuaternarios ligeros sobre una capa de caliza dura.

VARIETADES:
Syrah 100%

MACERACIÓN: con la uva solamente despalillada sin estrujar maceración en frío de 4 días a 14° C para una mayor extracción de aromas primarios.

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de pequeño volumen. Al finalizar la fermentación maceración post-fermentativa para fijar color y aromas.

CRIANZA: 15 meses en barrica de roble francés

CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA COSECHA 2007

Invierno frío y con nieves. Primavera fresca, con precipitaciones, provocando una floración más tardía. Verano con temperaturas muy moderadas lo que provocó alargar mucho el ciclo de maduración, con mayores diferencias térmicas entre el día y la noche. Gracias a las noches especialmente frescas, tuvimos una maduración larga y completa aumentando con ello la frescura y los aromas. Añada excelente para blancos y tintos, llena de matices y complejidad.

CATA:

Color rubí, limpio y brillante. Una nariz muy fresca, aromas a frutos rojos muy integrados con la madera. Matices minerales con toques especiados
En boca: agradable, con buena estructura, especiado, buen equilibrio fruta-madera. Largo y redondo al mismo tiempo. Excelente acidez.