

Elixir Cordis 2021

VIÑEDO ÚNICO

Producido en propiedad
Francisco Zarco, Valle de Guadalupe
Edad de viñedo: 13 años
Altura: 400 metros smn
Suelo: Arenoso aluvial con granito
descompuesto

ENOLOGÍA

Cabernet Sauvignon 85% - Petit Verdot 15%
1 200 botellas de 750 ml producidas
300 botellas magnum producidas
Añejamiento: 24 meses en barrica francesa nueva
de grano extrafino
Terminado: Sin clarificar, sin filtrar
Levadura: CSM-CLOS



SABORES DOMINANTES



Ciruela
negra



Anís



Tabaco



Regaliz



Grafito

PROCESO:

Elixir Cordis representa la mejor versión de nuestro terroir. Hecho con dos clones distintos de Cabernet Sauvignon francés y con un toque de Petit Verdot, buscamos un vino estructurado, expresivo y balanceado. 24 meses de barrica francesa nueva de grano extrafino, y 30 meses de guarda en botella previo a su salida al mercado. Solamente se produce en las mejores añadas del viñedo.

NOTAS DEL VIÑEDO:

La temporada 2021 inició con un invierno frío y muy largo, con lluvias ligeras (alrededor de 180mm) que se extendieron hasta principios de marzo. La temperatura promedio se mantuvo debajo de los 20° C hasta finales de mayo lo cual ocasionó una brotación tardía y una temporada corta de maduración. Los rendimientos de la uva estuvieron debajo del promedio y los perfiles dominantes primarios disminuyeron en fruta y aumentaron en flores y especias.