

Elixir Cordis 2016

VIÑEDO ÚNICO

Producido en propiedad

Francisco Zarco, Valle de Guadalupe

Edad de viñedo: 8 años

Altura: 400 metros smn

Suelo: Arenoso aluvial con granito descompuesto

ENOLOGÍA

Cabernet Sauvignon 100%

900 botellas de 750ml producidas

240 botellas magnum producidas

24 meses en barrica francesa nueva de grano extrafino

Terminado: Sin clarificar, sin filtrar

Levadura: CSM

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 frances 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 DE VIÑEDO:

2016 fue un verano con retos complicados para la región. 370ml de agua distribuida entre los meses de diciembre, enero y febrero principalmente nos ponen por arriba de la media de precipitaciones. sin embargo el mes de Junio tuvo una de las ondas de calor mas fuertes de la decada, teniendo varios dias seguidos por arriba de los 40 grados centigrados. Esta ola de calor redujo los volumenes de producción del año pero generó gran calidad para las variedades tintas.