



Elatus Tinto 2º año

Varietal de uva: Monovarietal de tempranillo.

Temperatura de servicio: 12 - 14° C

Grado alcohólico: 14%

Elaboración: Se ha elaborado con uva 100% Tempranillo procedentes de viñedos propios, situados en las localidades de Laguardia y Elciego. La vendimia de esta cosecha se inició la segunda semana de octubre. La elaboración se realiza partiendo de uvas enteras sanas y maduras, con fermentación en depósitos de acero inoxidable con sistemas de control de temperatura.

Fases de cata: Color morado intenso con matices azulados, de alta capa alta, abundante lagrimeo. Limpio y brillante. Aromas primarios intensos de frutos rojos (grosella y fresa) con tonos florales. En boca es muy potente y fresco, con buen cuerpo, tánico, y elegante los sabores de la fruta permanecen en el retrogusto.

Gastronomía: Embutidos, arroces, pastas, legumbres, patatas, carnes blancas y roas asadas o a la plancha, caza de pluma, guisos no muy especiados y quesos semi-curados.



Elatus Crianza

Variedad de uva: Monovarietal de tempranillo.

Temperatura de servicio: 16 - 18° C

Grado alcohólico: 14,5%

Vino de producción limitada, responde a las exigencias de mercados de vinos modernos.

Elaboración: Fermentación a temperatura controlada a 28° C. Maceraciones medias de 15 días.

Crianza: La crianza se realiza en barrica nueva de roble americano 40% y francés 60% donde permanecerá durante 14 meses, haciendo trasiegos cada 4 meses. Una vez embotellado reposa en bodega seis meses.

Fases de cata: Este vino muy tánico, pero dotado de un tanino muy maduro y amable, perfectamente compensado con una enorme untuosidad.

Todo ello unido a una complejidad aromática, hace un vino muy particular, se reconocen las características clásicas de los grandes vinos (algo extracto, gran concentración de notas balsámicas y minerales, de frutas maduras y de violetas...)

Gastronomía: Platos de cocina mediterránea, frituras, verduras a la parrilla, legumbres, paella, arroces, pastas, jamones y chorizos, patés, carnes asadas y estofadas, quesos suaves y semi-curados.



Elatus Blanco

Variedad de uva: Monovarietal de viura.

Temperatura de servicio: 10 - 13° C

Grado alcoholico: 13,5%

Elaboración: Para la obtención de este vino se ha necesitado el esmerado cultivo de las viñas viejas, con orientación sur, y de cepas con máximo de tres racimos.

La vendimia se realiza a primeras horas de la mañana, para que la uva entre en las mejores condiciones de temperatura.

Solo se utiliza el mosto yema, obtenido por decantación, y una clarificación natural mediante frío. La fermentación se realiza en barrica de roble francés y la temperatura controlada facilita la extracción y conservación de los aromas primarios, (frutales y florales) propios de la variedad.

Para poder apreciar toda su frescura conviene beberlo a 10-13°C.

Fases de cata: Este vino tiene un aspecto limpio y brillante, con predominio del amarillo en tono pajizo pálido.

En nariz describe un marco aromático intenso y sugerente con notas de flores y de piel de manzana.

Buena intensidad en su paso por boca, ligeras notas tostadas fruta madura y una buena acidez, de pomelo.

Gastronomía: Es un vino muy apropiado para acompañar a platos como aperitivos, pescados y mariscos, carnes de ave y quesos suaves.