



FOOBESPAIN



Élez  
Pago Finca Élez

## FINCA ELEZ

Finca Élez fue fundada en 1992 con la ambición de elaborar vinos de alta calidad.

Situada en la localidad de El Bonillo (Castilla-La Mancha) a una altitud de más de 1000 metros (3500 pies). Finca Élez hace que el vino refleje sus condiciones extremas de crecimiento. La finca limita con la Zona de Especial Protección para las Aves Esteparias de El Bonillo, que forma parte de la Red Natura 2000, hogar de especies protegidas como la avutarda y el sisón. Finca Élez produce vinos ecológicos en armonía con la tierra circundante y que reflejan profundamente su extraordinario terroir.

Pago Finca Élez was founded in 1992. It was created with the ambition to make unique, high-quality Spanish wines.

Located in the town of El Bonillo (Castilla-La Mancha) at an altitude of over 1,000 metres (3,500 feet). Finca Élez makes wine reflective of their extreme growing conditions. The estate borders the Special Protection Area for Steppe Birds of El Bonillo, which is part of the Natura 2000 Network, home to protected species such as the bustard and sisón. Certified organic, Finca Élez produces wines in harmony with the surrounding land and deeply reflective of their extraordinary terroir.



## FLOR DE SABINA BLANCO



**Variedad - Variety** Chardonnay

**Categoría - Apellation** D.O. Pago Finca Élez

**Tipo - Type** 4 meses crianza sobre lías / 4 months aged on lees

### Descripción de cata - Tasting notes

Flor de Sabina blanco es la versión más fresca y afrutada de nuestros Chardonnay. con buena intensidad en nariz y boca presenta una delicada mezcla aromas a cítricos, frutos tropicales, manzanas frescas y florales

*Flor de Sabina Blanco is the freshest and fruitiest version of our Chardonnay. With good intensity on the nose and palate it presents a delicate blend of citrus, tropical fruits, fresh apples and floral aromas.*



## FLOR DE SABINA TINTO



**Variedad - Variety** Cabernet Sauvignon, Tempranillo and Merlot

**Categoría - Apellation** D.O. Pago Finca Élez

**Tipo - Type** 7 meses de barrica / 7 months oak aged

### Descripción de cata - Tasting notes

Flor de Sabina es un vino con una marcada personalidad.

No definen su frescura, viveza y mineralidad. Aromas a frutos negros y rojos, a ciruelas y regaliz negro se presentan en este ensamblaje de trago fácil y amplio.

*Flor de Sabina is a wine with a distinct personality.*

*It is characterised by its freshness, vivacity and minerality. The aromas of black and red fruits, plums and black liquorice are present in this easy-tasting and full-bodied blend.*



## CHARDONNAY



**Variedad - Variety** 100% Chardonnay  
**Categoría - Appellation** DO Pago Finca Élez  
**Tipo - Type** 7 meses sobre lías / 7 months on lees

### Descripción de cata - Tasting notes

Fragante en nariz, con agradables aromas que ofrecen una armónica combinación de frutas blancas y tropicales. En boca, el vino resulta elegante, con una acidez bien equilibrada. Presenta una muy buena estructura, creando agradables sensaciones táctiles, un sugerente recuerdo de fruta varietal y profunda mineralidad. Final largo.

Fragrant on the nose, with pleasant aromas that offer a harmonious combination of white and tropical fruits. On the palate, the wine is elegant, with well-balanced acidity. It presents a very good structure, creating pleasant tactile sensations, a suggestive memory of varietal fruit and deep minerality. The finish is long.



## FINCA ÉLEZ NOSTRUM



**Variedad - Variety** Tempranillo, Merlot, Syrah  
**Categoría - Appellation** DO Pago Finca Élez  
**Tipo - Type** 12 Meses en barrica roble francés / 12 Months in French oak

### Descripción de cata - Tasting notes

Finca Élez es un vino que sorprende por su frescura y elegancia, con taninos vivos a la vez que envolventes y aterciopelados. Su acidez le aporta frescura y armoniza con aromas a frutos del bosque, fruta roja y negra madura, notas lácteas y fondo ahumado. El final es largo y sedoso con una personalidad característica de los vinos de altura.

Finca Élez is a wine that is surprising for its freshness and elegance, with lively tannins that are at the same time round and velvety. Its acidity brings freshness and harmonizes with aromas of berries, ripe red and black fruit, dairy notes. The finish is long and silky with a personality characteristic of high-altitude wines.



## LAS TESELAS DE ÉLEZ



**Variedad - Variety** Cabernet Sauvignon, Merlot  
**Categoría - Appellation** DO Pago Finca Élez  
**Tipo - Type** 12 Meses en barrica roble francés / 12 Months in French oak

### Descripción de cata - Tasting notes

Las Teselas de Élez se presenta con un coupage típicamente de Burdeos. Es un vino con cuerpo, pero a la vez fresco por las características singulares del terruño, con aromas a especias y plantas aromáticas del entorno como tomillo y romero. Con delicadas notas de mocha se percibe como envolvente y largo. Un vino hecho para disfrutar.

Las Teselas de Élez is produced with a Bordeaux-style coupage. It is a full-bodied wine, but at the same time fresh due to the unique characteristics of the terroir, with aromas of spices and aromatic plants of the environment such as thyme and rosemary. With delicate notes of mocha, it is perceived as enveloping and long. A wine made to enjoy.





## CENCIBEL



**Variedad - Variety** 100% Tempranillo  
**Categoría - Apellation** D.O. Pago Finca Élez  
**Tipo - Type** 18 Meses en barrica roble francés / 12 Months in French oak

### Descripción de cata - Tasting notes

Cencibel presenta agradables notas florales y aromas de fruta roja fresca. En boca tiene un tanino pulido, largo, fresco y muy elegante.

*Cencibel displays pleasant floral notes and aromas of fresh red fruit. The palate has a polished tannin, long, fresh and very elegant.*



## SYRAH



**Variedad - Variety** 100% Syrah  
**Categoría - Apellation** D.O. Pago Finca Élez  
**Tipo - Type** 18 Meses en barrica roble francés / 12 Months in French oak

### Descripción de cata - Tasting notes

Los rasgos de este varietal Syrah son finura y elegancia. El clima y la altitud le imprimen un carácter y personalidad propios. El vino es de color rojo rubí profundo con un reflejo granate. La nariz está claramente marcada por delicados aromas de cassis, frutos del bosque y especias. En el paladar, muestra una textura suave, muy equilibrado y con una buena estructura fina y sedosa.

*The characteristics of this Syrah varietal are finesse and elegance. The climate and altitude give it its own character and personality. The wine has a deep ruby red color with a garnet reflection. The nose is clearly marked by delicate aromas of cassis, berries and spices. On the palate, it shows a smooth texture, very balanced and with a good fine and silky structure.*



## CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA



**Variedad - Variety** 100% Chardonnay  
**Categoría - Appellation** D.O. Pago Finca Élez  
**Tipo - Type** 8-10 Meses en barrica roble francés / 8-10 Months in French oak

### Descripción de cata - Tasting notes

Chardonnay Fermentado en Barrica enlaza con la tradición de grandes vinos de esta variedad con origen en Pago Finca Élez. Sutileza y elegancia son rasgos que lo caracterizan. Presenta un perfecto equilibrio entre aromas varietales como fruta blanca, amarilla y tropicales y delicadas notas de crianza. El final es largo, quedando en el recuerdo los rasgos singulares que le aporta el terruño.

*Chardonnay fermented in barrel connects with the tradition of great wines of this variety with origin in Pago Finca Élez. Subtlety and elegance are features that characterize it. It presents a perfect balance between varietal aromas such as white, yellow and tropical fruit and delicate notes of aging. The finish is long, leaving the memory of the unique traits that the terroir provides.*



## EL SECRETO DE LZ



**Variedad - Variety** 100% Viognier  
**Categoría - Appellation** D.O. Pago Finca Élez  
**Tipo - Type** 8-10 Meses en barrica roble francés / 8-10 Months in French oak

### Descripción de cata - Tasting notes

Aromas fruta blanca (pera) que se mezclan con fruta tropical (mango) y vegetales (hinojo), buena acidez y tensión en boca, con un final ligeramente amargo. En boca es fresco largo, con un fondo sedoso y bien estructurado. Debido a la altitud del pago, hay un buen equilibrio entre acidez y estructura. El resultado es un vino amplio y elegante que sin duda se convertirá en una fuente de disfrute.

*Aromas of white fruit (pear) mingling with tropical fruit (mango) and vegetables (fennel), good acidity and tension on the palate, with a slightly bitter finish. The palate is fresh and long, with a silky and well-structured background. Due to the altitude of the vineyard, there is a good balance between acidity and structure. The result is an ample and elegant wine that will undoubtedly become a source of enjoyment.*



## MIRACIELOS



**Variedad - Variety** Cabernet Sauvignon

**Categoría - Appellation** D.O. Pago Finca Élez

**Tipo - Type** 13 meses en barricas de bosques y tonelerías francesas / 13 months in and French oak barrels

### Descripción de cata - Tasting notes

Miracielos 2021 presenta agradables notas especiadas y de monte bajo. En boca tiene un tanino pulido, largo, fresco y muy elegante.

*Miracielos 2021 has pleasant spicy and scrubland notes. In the mouth it has a polished tannin, long, fresh and very elegant.*



# FOOBESPAIN



## CONTACTO / CONTACT

Foobespain SLU  
info@foobespain.com  
+34 926 513 167  
C/Tesifonte Gallego, 5 1º Derecha  
C.P 02002, Albacete. Spain

Foobespain American LLC  
info@foobespain.com  
+1 (313) 896-8771  
151 Calle De San Francisco, Ste 200,  
San Juan, Puerto Rico, PR00901