

# CAPELLANÍA 2013

## VIÑEDO PROPIO

Pago Capellanía. Plantado en 1945 y ubicado en una meseta situada a 485 metros de altitud, en la zona más elevada de nuestra Finca Ygay.

## VARIEDAD DE UVA

100% Viura.

## VENDIMIA MANUAL

10 y 11 de octubre de 2013.

## VINIFICACIÓN

Los racimos previamente estrujados, se llevan a la prensa y tras un breve contacto con su piel se prensan mediante un tratamiento suave y lento que favorece la extracción de su potencial aromático. Posteriormente el mosto, en ausencia de partes sólidas y tras su desfogado, fermenta en un depósito de acero inoxidable a temperatura controlada durante 24 días.

## PROCESO DE CRIANZA

15 meses en barricas de 225 litros de roble francés nuevo.

## FECHA DE EMBOTELLADO

17 de Marzo de 2016.

## NÚMERO DE BOTELLAS

21.821 botellas.

## MARIDAJE

Cochinillo confitado con su piel crujiente y carne jugosa; lenguado y veira vapor grillé con vino blanco reducido en trufa negra y crema de zanahoria; mousse de foie gras y perdiz de viña con mayonesa ácida de remolacha; jamón ibérico puro de bellota; croquetas de poularda asada y trufa.

## RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Recomendamos oxigenar unos minutos antes de su consumo y servir a una temperatura de 14°-15° C para que puedan percibirse todos sus aromas.

## PUNTUACIONES CAPELLANÍA 2013

**TIM ATKIN (UK): 94 puntos.**

**ROBERT PARKER (USA): 92 puntos.**

