

CAPELLANÍA 2005

≡ DESCRIPCIÓN

D.O.C.A. RIOJA
VINO BLANCO
RESERVA
BOTELLA DE 0,75 LT.

■ FICHA

VINEDOS PROPIOS: Pago Capellanía, un viñedo de 50 años de edad ubicado en la zona más elevada de nuestra Finca Ygay a una altitud de 485 metros. Los viñedos de Ygay ocupan una superficie de 300 hectáreas circundantes a la bodega, en la Rioja Alta.

VARIEDADES DE UVA: 100% Viura.

VENDIMIA MANUAL EN CAJAS: 19 de septiembre.

VINIFICACIÓN: Los racimos previamente estrujados, se llevan a la prensa donde mediante un tratamiento suave y lento se favorece la extracción del potencial aromático de las uvas. Posteriormente el mosto, en ausencia de partes sólidas y tras su desfangado, fermenta en un depósito de acero inoxidable a temperatura controlada durante 24 días.

PROCESO DE CRIANZA DE BARRICA: 18 meses en barricas de 225 litros de roble francés nuevo y 12 meses en botella.

FECHA DE EMBOTELLADO: Enero de 2009.

NÚMERO DE BOTELLAS: 25.527 botellas (75cl).

MARIDAJE: Pescados ahumados, gelatinosos al horno, carnes blancas, platos especiados y ricos en salsas, arroces, quesos, foie, entre otros.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 14° – 15° C.

DECANTACIÓN: Recomendamos oxigenar unos minutos antes de su consumo.

🏆 PUNTUACIÓN

VIVIR EL VINO (ESPAÑA): 95 puntos. “Un vino complejo y singular. En boca es amplio, sabroso, mineral, de final largo. Un 8 a su elegante y distinguida presentación”.

GUÍA REPSOL (ESPAÑA): 93 puntos. Mejor Blanco Reserva 2005 de Rioja. “Vestido amarillo dorado de gran luminosidad y limpidez. Aroma intenso y franco, herbáceo y floral con recuerdos a tostados. En boca es elegante, carnosos con recuerdos a frutas exóticas”.

WINE SPECTATOR (USA): 93 puntos. Mejor Blanco de Rioja. Vino Excepcional. “Este expresivo vino blanco se nos muestra fragante. Con destacados aromas a almendra, piel de cítricos, manzana, vainilla y notas especiadas que se despliegan en el paladar; todo ello arropado por una acidez que le aporta una textura ágil y musculosa. De largo recorrido y final” por T. Matthews.

GUÍA DE VINOS ABC (ESPAÑA): 93 puntos. “Comprendo cada vez más las necesidades de la enóloga, María Vargas, de elaborar un gran vino blanco, de mantenerle “entre palmitas” para que todos podamos disfrutar de un vino amplio, pero con suficiente frescura” por J. F. Cuesta.

GUÍA PEÑÍN (ESPAÑA): 91 puntos. Vino Excelente. “Color amarillo brillante. Aroma a ebanistería, especiado. Boca de crianza clásica, frutoso, amargoso, retronasal ahumado” por J. Peñín.


CAPELLANÍA
RIOJA

