

CAPELLANÍA 2006

≡ 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: Tuvo lugar el 20 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: 15 meses en barricas de 225 litros de roble francés nuevo y 12 meses en botella.

FECHA DE EMBOTELLADO: Noviembre de 2010.

NÚMERO DE BOTELLAS: 20.829 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

GUÍA GOURMETS (ESPAÑA): Mejor Blanco Reserva de España. “Dorado, intenso y aromático, marcadas notas de su crianza, lácteos (mantequilla ahumada), especiados, frutos secos, hojate, sutiles notas almibaradas sobre un fondo frutal (melocotón). Sabroso, sávido y estructurado, elegante paso untuoso donde reaparecen las sensaciones ahumadas y especiadas. Persistente final tostado”.

GUÍA PEÑÍN (ESPAÑA): 93 puntos. “Vino Excelente. En el podio de honor los mejores vinos de España” por J. Peñín.

WINE & SPIRITS (USA): 92 puntos. Uno de los Mejores Vinos de Rioja de 2011. “Un sutil placer de la península ibérica, este vino viura va adquiriendo una complejidad que recuerda a la bollería tras su crianza en barrica. La fruta domina en un primer plano con notas a lichi y piña en todo su recorrido mientras el vino sigue siendo un vino seco. Perfecto con cocochas de merluza” por M. S.

WINE ADVOCATE (USA): 91 puntos. “Textura aterciopelada, amplio, sabroso (...) Este logro de largo recorrido es capaz de continuar evolucionando durante otros muchos años” por R. Parker.

ANUARIO DE LOS VINOS DE EL PAÍS (ESPAÑA): Vino Excelente.

WINE SPECTATOR (USA): 90 puntos. “Este vino blanco adopta el estilo tradicional, despliega matices a coco y vainilla de la madera armonizados por la presencia de notas a pera madura, almendra y notas herbáceas. Firme, destaca su jovial acidez que lo mantiene vibrante” por T. Matthews.

VINO Y GASTRONOMÍA (ESPAÑA): 90 puntos. Los Mejores 300 vinos de España. “Nariz compleja y aromática, muy atractiva (...) elegante, sedoso, casi etéreo”.