

CAPELLANÍA 2007

≡ 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: 17 meses en barricas de 225 litros de roble francés nuevo y 12 meses en botella.

FECHA DE EMBOTELLADO: 29 de agosto de 2011.

NÚMERO DE BOTELLAS: 17.643 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

LA RAZÓN (ESPAÑA): Uno de los vinos blancos más importantes de España. “Con una cuidadosísima preparación, el vino ha pasado 17 meses en barrica de roble y 12 meses de reposo en botella para alcanzar su punto óptimo. Sólo se pondrán a la venta algo más de 17. 000 botellas. Este caldo posee un precioso color dorado y gran intensidad, así como aromas de almendras, tabaco y albaricoco. Su final es largo e intenso. Es espléndido para tomar con un buen rape al horno, quesos con carácter y foies” por A. de M.

EL PERIÓDICO DE CATALUÑA (ESPAÑA): Blancos Intemporales: Un concierto entre la fruta, la barrica, la Botella y el Tiempo. “Un vino intemporal no es una víctima de la moda que consiente y va allá donde le dicen que hay que ir porque es, sencillamente, un vino con estilo propio, forjado para rediseñarse en el tiempo. Es un vino que se antepone a la inercia más comercial y a la moda del momento, creado con una modernidad que no está reñida con la tradición, sino construida a partir de ella. Capellania es un vino que ya nace con una alta capacidad aromática y un paladar envolvente, pero también posee la virtud de evolucionar con nobleza y elegancia en el tiempo porque está diseñados para eso. Aromas tostados, a miel, cera, almibares, almendra tostada. Jugoso, envolvente, con una estructura y una vena ácida que profetizan un futuro lleno de agradables sorpresas” por A. Peris.


CAPELLANÍA
RIOJA

