

## CAPELLANÍA 2008

### ≡ 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:** 6 de octubre.

**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:** 19 meses en barricas de 225 litros de roble francés nuevo.

**FECHA DE EMBOTELLADO:** 11 de diciembre de 2012.

**NÚMERO DE BOTELLAS:** 19.500 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 ABC (ESPAÑA): 94 puntos.** “Extraordinaria elaboración de esta viura ya mayor que necesita de muchos cuidados. Grande, amplio, sabroso y muy vivo...” por J. Fernández Cuesta.

**GUÍA PEÑÍN (ESPAÑA): 91 puntos.** Vino Excelente.

**WINE ENTHUSIAST (USA): 91 puntos.** “(...) con aromas de madera seca, dulces de manteca y azúcar y pastel de maíz. La boca es cremosa y resinosa con una acidez integrada que lo mantiene vivo. (...)”.

**INTERNATIONAL WINE CELLAR (USA): 91 puntos.** “En nariz, ahumados, flores blancas con pera madura y naranja. Carnoso y amplio, seco, ofrece intensos aromas frutales que se tornan más especiados con el contacto con el aire. Final con un fuerte toque mineral y de vainilla y persistencia de ahumados. Puede maridarse con los platos más contundentes y además posee la elegancia necesaria para acompañar platos más ligeros” por S. Tanzer.

**PARKER · WINE ADVOCATE (USA): 90 puntos.** Uno de los dos Mejores Blancos Reserva '08 de Rioja. “Es el único blanco elaborado por Murrieta en la actualidad y procede del viñedo llamado Capellanía que se encuentra en la zona más elevada de sus viñedos propios. Muestra notas de manzanilla, flores secas, miel, polen, cera de abejas y frutos secos tostados con una gran complejidad y elegancia y con un ligero toque oxidativo. Buen cuerpo, es redondo, glicérico, muestra sabores penetrantes y un gran equilibrio. Beber ahora o guardar hasta 2018” por L. Gutiérrez.

**GUÍA GOURMETS (ESPAÑA): 90 puntos.** “Oro. Aromática vía nasal, recuerdos de fruta de hueso madura, tostados, frutos secos, vainilla, hoja de tabaco, pipa de calabaza y fruta escarchada. Vivo, estructurado, sensaciones de melocotón maduro, membrillo, canela, ahumados, barquillo... Persistente final”.