

LA CAPILLA

ÁNFORA ROSÉ

2024

Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

*Reinterpretación actual elegante
del vino tradicional del pasado*

VARIETADES
100 % Tinta del País

VIÑEDO
Viñedos propios, con diferentes tipos de
suelos y fechas de maduración,
detalladamente delimitados.

PRODUCCIÓN LIMITADA

ENÓLOGO
Manuel Iribarnegaray

VIÑEDOS

Viñedos propios en nuestra finca, comprendida en los términos de Roa, La Horra y Anguix. Selección especial entresacada de los mejores rincones de la Finca, de zonas de bajísima producción. Plantación injertada a mano en campo, con sarmiento de material vegetal seleccionado de viñas viejas de la zona. Viñedos situados entre 820 y 965 m de altitud.

SUELOS

Interesante heterogeneidad de suelos, de alto valor vitícola, predominando sobre todo suelos antiguos, de origen terciario, pobres y con bajos niveles de materia orgánica. De textura franco-arenosa, con muy buenas condiciones de aireación y drenaje. Rincones, o picones llamados localmente, de arenas limosas sobre capas calizas de aspecto blanquecino que aportan elegancia y finura.

VENDIMIA

Totalmente manual en toda la Finca, buscando y seleccionando minuciosamente aquellas zonas que expresen características diferentes. Pequeñas cajas de vendimia que pasan por mesa de selección después de una estancia en cámara frigorífica.

VINIFICACIÓN

Elaboración ancestral con tecnología moderna. Sangrado por gravedad del depósito con la mejor selección de uvas de la Finca. Ínfima maceración para no cargar de color, pero manteniendo la expresión frutal. Fermentación en una única ánfora de barro buscando una mayor fidelidad y comunión con el pasado. Ritmo de fermentación lento, pausado, sin saltos de temperatura. Densidad que baja despacio, hasta concluir del todo la fermentación. Posteriormente se enfría y se deja unos días más con sus lías.

PASO POR BARRICA

Para dotarle de mayor estructura, complejidad, originalidad, lo dejamos reposar durante 4 meses en barricas nuevas de roble francés de gran tamaño, para que así la madera acompañe pero no predomine. Como resultado el brillo se ve afectado, pero la elegancia, untuosidad y volumen en boca se amplían enormemente.

NOTA DE CATA

Este elegante Rosé seduce con su delicado tono rosado, matizado con reflejos piel de cebolla que evocan frescura y juventud. Ánfora logra un equilibrio poco común entre la elegancia y la intensidad: vibrante en el paladar, deslumbra con una acidez viva y una finura exquisita. Su versatilidad sorprende: servido bien frío, resulta fresco e incisivo; al alcanzar una temperatura más propia de los tintos, despliega una sinfonía de aromas profundos y una textura envolvente que realza cualquier experiencia gastronómica.



FINCA LA GAPILLA

www.fincalacapilla.com