

LA CAPILLA

2019
RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VARIETADES

50% Verdejo, 50% Sauvignon Blanc

VIÑEDOS

Viñas de bajo rendimiento en los pueblos de Serrada y la Seca. Suelo con abundante cascajo que protege las raíces de las cepas de las temperaturas extremas de la zona entre día y noche. Factores que contribuyen a exaltar la vivacidad y la riqueza aromática que singularizan este vino blanco.

CLIMATOLOGIA AÑADA 2019

Año seco con verano caluroso, que ha dado lugar a unas producciones contenidas con gran concentración en aromas.

AFINADO EN BOTELLA

El vino ha sido embotellado el 25 de junio de 2020 continuando con afinado en botella para realzar su elegancia y complejidad.

ELABORACION

Vendimia esmerada, según una rigurosa selección parcelaria.

La vinificación arrancó lentamente con uvas frescas distribuidas entre barricas de roble francés nuevo de 225 y de 500 litros y huevos de hormigón de 1.700 litros de capacidad. A este proceso de elaboración en pequeños contenidos le siguió una crianza sobre lías finas durante unos 6 meses para lograr un volumen y una estructura de gran finura. Sólo se eligieron las mejores cuvées para crear este blanco singular.

De producción limitada a 7.950 botellas.

NOTA DE CATA

Brilla en la copa con color amarillo pajizo, resultado de una vinificación parcial en barrica. Nariz rica y profunda, notas de fruta blanca salpimentadas con toques minerales y finos tostados que se funden en un registro de gran complejidad. Boca amplia, sabrosa, su delicado punto torrefacto arroja la fruta madura y un fondo anisado. Armonioso y largo en boca, persiste con una agradable vivacidad. Un blanco de gran expresión.



FINGA LA CAPILLA

www.fincalacapilla.com