

# LA CAPILLA

VENDIMIA SELECCIONADA

2017

*Ribera del Duero*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**VARIETADES**  
100% Tinta del País

**VIÑEDO**  
Finca propia de 60 Has., con diferentes tipos de suelos y fechas de maduración minuciosamente zonificadas.

**PRODUCCIÓN LIMITADA**  
7.515 botellas 75 cl. y 329 mágnium

**ENÓLOGOS**  
Rodrigo Miñón, Manuel Iribarnegaray

**COMERCIALIZACIÓN**  
Marzo 2021

**VIÑEDOS**  
Viñedos propios en Roa, La Horra y Anguix. Selecciones especiales de los mejores rincones de la finca, de zonas de bajísima producción. Plantación injertada a mano en el campo, con sarmiento de material vegetal seleccionado de viñas viejas de la zona, práctica poco habitual y que hace especial la plantación.

**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 con alternancia de capas calizas de aspecto blanquecino que aportan elegancia y finura.

**CLIMATOLOGÍA AÑADA 2017**

El año 2017 fue un año ligeramente cálido, con temperaturas entre 1,5 y 2°C por encima de la media histórica.

*Selección minuciosa de nuestros  
viñedos*



La madrugada del 28 de abril sufrimos una fuerte helada que afectó mucho a las viñas brotadas, mermando mucho la cantidad de cosecha de la añada. Esta adversidad, junto con unas precipitaciones más bajas que la media, hicieron que fuese una añada con unos rendimientos extraordinariamente bajos pero de una grandísima calidad.

**VENDIMIA**  
Manual, buscando y seleccionando minuciosamente aquellas zonas de la Finca con las mejores cepas, eligiendo racimo a racimo en cada planta. Pequeñas cajas de vendimia que pasan por mesa de selección.

**VINIFICACIÓN**  
Encubado en pequeños depósitos, respetando el origen de cada pequeña porción de la Finca seleccionada y vinificado aparte hasta el final. Lenta fermentación alcohólica de grano entero con levadura indígena. Maceración prolongada, pero evitando sobre-extracciones. Fermentación maloláctica en bodega de roble francés. Todos los movimientos por gravedad y con el máximo esmero.

**ESTANCIA TOTAL EN BARRICA**  
12 meses en barricas bordelesas nuevas y semi-nuevas de roble francés de grano fino.

**AFINADO EN BOTELLA**  
2 años mínimo antes de la fecha de lanzamiento.

**NOTA DE CATA**  
Expresión plena de color en un vino intenso, oscuro y maduro. Complejos matices en nariz de fruta negra, tinta china, regaliz, especias y maderas exóticas. En armonía y equilibrio. Enorme potencia inicial domada por el envejecimiento en el mejor roble y largo afinado en botella, resultando un vino elegante, vibrante, sin estridencias y bien estructurado. Para disfrutar ahora y muy apto para envejecer durante los próximos 10 años.



FINCA LA GAPILLA

[www.fincalacapilla.com](http://www.fincalacapilla.com)