

# LA CAPILLA

VENDIMIA SELECCIONADA

2018

*Ribera del Duero*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

*Selección minuciosa de los  
mejores rincones de nuestra  
Finca*

**VARIETADES**  
100% Tinta del País

#### VIÑEDO

Finca propia de 60 Has., con diferentes tipos de suelos y fechas de maduración, milimétricamente delimitadas.

**PRODUCCIÓN LIMITADA**  
7.865 botellas 75 cl. y 324 mágnium

#### ENÓLOGOS

Rodrigo Miñón, Manuel Iribarnegaray

#### COMERCIALIZACIÓN

Enero 2022

#### 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 el campo, con sarmiento de material vegetal seleccionado de viñas viejas de la zona. Viñedos situados entre 820 y 865 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.

#### CLIMATOLOGÍA AÑADA 2018

Año húmedo de abundantes precipitaciones en invierno y en la primavera, creando unas reservas hídricas óptimas para asegurar un ciclo vegetativo favorable, acompañado además de una óptima sanidad en los viñedos de principio a fin de la campaña.



El verano fue seco, con calores que en algunos momentos hicieron sufrir a las cepas un ligero estrés hídrico. Notándose menos en estos rincones de calidad, de suelos profundos.

Los días de vendimia fueron muy buenos, típicos de Ribera del Duero, con noches frías y días soleados, con diferencia de temperatura de casi 17°C entre noche y día, y sin lluvias.

#### VENDIMIA

Totalmente 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 después de una estancia en cámara frigorífica.

#### VINIFICACIÓN

Encubado sin bombeo 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 barrica de roble francés. Todos los movimientos por gravedad y con el máximo esmero.

#### ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

15 meses en barricas bordelesas nuevas y de 1 vino. Todas roble francés de grano fino.

#### AFINADO EN BOTELLA

Casi 2 años de afinado en botella 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)