

# LA CAPILLA

2021  
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 2021

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 26 de mayo de 2022 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 600 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 15190 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 arropa la fruta madura y un fondo anisado. Armonioso y largo en boca, persiste con una agradable vivacidad. Un blanco de gran expresión y elegancia.



FINCA LA GAPILLA

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

## PREMIOS

ORO New Wine Verema