

# LA CAPILLA

VENDIMIA SELECCIONADA

2019

*Ribera del Duero*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

*Selección minuciosa de los  
mejores rincones de nuestra*

**VARIETADES**  
100% Tinta del País

#### VIÑEDO

Finca propia de 60 Has., con variados tipos de suelos y fechas de maduración, detalladamente delimitados.

**PRODUCCIÓN LIMITADA**  
9.768 botellas 75 cl. y 318 mágnium

**ENÓLOGOS**  
Rodrigo Miñón, Manuel Iribarnegaray

**COMERCIALIZACIÓN**  
Septiembre 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 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.

#### CLIMATOLOGÍA AÑADA 2019

Invierno seco, brotación temprana. La primavera fue húmeda, seguida por varias olas de calor fuerte en verano, comenzando la primera ola de calor a final de junio, justo después de floración. 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 y arenosos.



Las lluvias de mediados de septiembre permitieron rematar un ciclo fenológico exigente, con una maduración completa y equilibrada. Los días de vendimia fueron muy buenos, típicos de Ribera del Duero, con noches frías y días soleados. Diferencia de temperatura de casi 17°C entre noche y día.

#### 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 cada parcela de la Finca, 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

16 meses en barricas bordelesas nuevas y de 1 vino. Todas roble francés de grano fino. Plazos que demanda el vino, la añada, variable en cada cosecha, por eso sale con precinta de añada genérica, no como Reserva, ya que cada año se respeta lo que pide la uva, el vino, no categorías prefijadas.

#### AFINADO EN BOTELLA

Más de 18 meses de afinado en botella antes de la fecha de lanzamiento.

#### NOTA DE CATA

Vino de color intenso, oscuro y vivo. Complejos matices en nariz de fruta negra, tinta china, regaliz, especias y maderas exóticas. En armonía y equilibrio. Elegante, vibrante, sin estridencias y bien estructurado. Expresión frutal predominante, con madera que acompaña pero no domina. Larguísimo retrogusto en boca. Para disfrutar ahora y muy apto para envejecer durante los próximos 10 años.

#### PREMIOS

**96** Guía Proensa

**94** Guía Gourmets

**93** Guía Peñín

**92** Ribera Special Report

**ORO** New Wine Verema



FINCA LA GAPILLA

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