

# LA CAPILLA

VENDIMIA SELECCIONADA

2020

*Ribera del Duero*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Selección minuciosa de los  
mejores rincones de nuestra  
Finca

#### VARIETADES

99% Tinta del País + 1% Merlot

#### PRODUCCIÓN LIMITADA

13.777 botellas 75 cl. y 318 mágnam

#### ENÓLOGOS

Rodrigo Miñón, Manuel Iribarnegaray

#### COMERCIALIZACIÓN

Abril 2023

#### TEMPERATURA DE SERVICIO

16-18° C

#### GRADUACIÓN

14,5% vol

#### VIÑEDOS

60 hectáreas de viñedos propios en nuestra finca, comprendida en los términos de Roa, La Horra y Anguix, con diferentes tipos de suelos y fechas de maduración, detalladamente delimitados. 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 2020

Invierno duro y seco, con fuertes heladas invernales. Temperaturas suaves en primavera con precipitaciones dentro de la media. Días largos en verano, con valores de temperaturas moderados, que no crearon problemas de estrés hídrico ni parada en la vegetación. Temperatura y sanidad en otoño óptimas para una maduración completa.

#### 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 y tinas de madera, 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 de 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 12 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.



FINCA LA GAPILLA

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

## PREMIOS

92 James Suckling  
Mundus Vini 2023 (Medalla de Oro)