

# LA CAPILLA

## M E R L O T

### VARIEDADES

Merlot es una variedad autorizada en la D.O. Ribera del Duero, y se suele utilizar para dar longevidad a los grandes vinos de guarda. Pero las normas de la Denominación de Origen no permiten utilizarlo como varietal único. Es por ello que, convencidos de la peculiaridad y gran expresión de este vino, preferimos lanzarlo como "Vino de la Tierra de Castilla y León" y respetar todo su carácter diferente y original.

### BODEGA Y VIÑEDOS

Finca la Capilla es una pequeña bodega "boutique" ubicada en la provincia de Burgos, en el centro neurálgico de la Denominación Ribera del Duero y rodeada por 60 Hectáreas de viñedos propios que se reparten entre los términos de Roa, Anguix y la Horra.

Finca La Capilla se extiende en una orografía espectacular y alberga en un rincón de la Finca una pequeña parcela, llamada "La Cofradía", de unas 2.000 plantas de Merlot de casi 40 años de edad. Los suelos son de textura franca, ligeramente arcillosos, con presencia de fuertes estratos ferrosos que favorecen su gran personalidad y una expresión viva e intensa en el vino.

### CLIMATOLOGIA AÑADA 2021

Invierno lluvioso, con temperaturas que llegaron a los  $-15^{\circ}\text{C}$  (tormenta Filomena). Temperaturas suaves en primavera, precipitaciones dentro de la media. Días largos en verano, con valores de temperaturas hasta los  $39^{\circ}\text{C}$ .

Clima "normal" para una zona tan extrema como esta. Las vendimias se hicieron con días claros, de mucha luz, sin lluvias y grandes contrastes de temperatura entre día y la noche, con más de  $20^{\circ}\text{C}$  de diferencia.

Condiciones de maduración ideales para esta variedad.

Añada calificada como EXCELENTE



### AFINADO EN BOTELLA

14 meses de crianza en barricas que se completa con un reposo en botella de varios meses antes de la comercialización.

**Producción limitada a 11.987 botellas**

### ELABORACIÓN

Esta variedad es más temprana que la Tinta del País de Ribera del Duero. Dilatamos su recogida para llegar al punto óptimo de maduración de los hollejos y pepitas, pero evitando que lleguen a pasificación, riesgo de esta variedad.

Días anteriores a la vendimia, se catan regularmente las pieles y pepitas para determinar la fecha de la recogida. La vendimia manual en cajas se realiza en un solo día, a horas tempranas. Los racimos pasan por mesa de selección manual para descartar las uvas imperfectas.

La fermentación alcohólica se desarrolla en pequeños depósitos, por levaduras autóctonas. La fermentación maloláctica se realiza en barrica nueva de roble francés de grano fino. Una vez finalizada, el vino continúa su crianza en esa misma barrica de roble francés.

### NOTA DE CATA

Vino de capa alta, profundo, nariz muy expresiva, con un amplio abanico de frutas rojas, grosellas y ciruelas arropadas por finas notas de miel, tostados, especias y chocolate amargo. Boca amplia, armoniosa con taninos pulidos que arrojan elegancia y distinción. Vino "diferente", que merece la pena sacar al mercado puro y apreciar su distinción.

### MARIDAJE

Perfecto para acompañar carne a la parrilla, estofada o al horno, aves de corral o carne de cerdo, cordero al horno o a la brasa y quesos curados.



FINCA LA GAPILLA

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