

# LA CAPILLA

2022  
RUEDA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## VARIETADES

50% Verdejo, 50% Sauvignon Blanc

## ENÓLOGA

Carmen Blanco

## COMERCIALIZACIÓN

Junio 2023

## TEMPERATURA DE SERVICIO

5-7º C

## GRADUACIÓN

14% vol

## VIÑEDOS

Viñedos propios de 125 Has que rodean la bodega, gestionados con el mayor respeto y enfoque de calidad. 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.

## CLIMATOLOGÍA AÑADA 2022

Año seco con verano extremadamente caluroso, que ha dado lugar a unas producciones contenidas con gran concentración en aromas.

## ELABORACIÓN

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 17.018 botellas.

## AFINADO EN BOTELLA

El vino ha sido embotellado el 13 de junio de 2023 continuando con afinado en botella para realzar su elegancia y complejidad.

## NOTA DE CATA

En copa brilla con color pajizo y algún ribete oro muy pálido, resultado de una vinificación parcial en barrica. Nariz rica, fresca y profunda, notas de fruta blanca y de hueso salpimentadas con toques minerales y finos tostados que se funden en un registro de gran complejidad. Boca amplia y sabrosa, en ella se mezclan notas especiadas y una deliciosa fruta madura. Su cata expresa armonía y una agradable vivacidad. Un blanco de autor, fino y elegante. De producción limitada.



FINCA LA CAPILLA

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

92 GUÍA PROENSA

92 TIM ATKIN

91 GUÍA GOURMETS