

LA CAPILLA

CRIANZA

2020

Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Crianza con personalidad y elegancia

VARIETADES

Tinta del País y 2% Merlot

PRODUCCIÓN LIMITADA

349 barricas

ENÓLOGOS

Rodrigo Miñón/ Manuel Iribarnegaray

COMERCIALIZACIÓN

Marzo 2024

TEMPERATURA DE SERVICIO

16-18° C

GRADUACIÓN

15% vol

VIÑEDOS

Viñedos propios, Finca de 60 Has en el corazón de la Ribera del Duero, en Roa, Anguix y la Horra. Bodega rodeada por los viñedos, trabajados meticulosamente y con el mayor enfoque de calidad.

SUELOS

Gran 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. Predominan arenas limosas, alternando con capas calizas de aspecto blanquecino que aportan elegancia y finura, así como arcillas arenosas con excelente capacidad de retención de nutrientes.

CLIMATOLOGÍA AÑADA 2020

La añada de 2020 destacó por un invierno de abundantes lluvias. La viña logró acumular una buena reserva hídrica que favoreció el buen comienzo del ciclo vegetativo, así como un equilibrio y una homogeneidad excelente durante el resto de la campaña.



La brotación generalizada se produjo a finales de abril, sin incidencias climáticas ni de sanidad.

VENDIMIA

Manual, en pequeños lotes por parcelas. La escasa distancia a Bodega permite que se encube rápidamente, sin que se caliente la uva ni se oxide el mosto. Aun así, se enfrían las uvas antes de meterlas a depósito.

VINIFICACIÓN

Lenta fermentación alcohólica de grano entero en pequeños depósitos de acero y de madera con levadura indígena. Maceración prolongada, pero evitando sobre-extracciones. Fermentación malo-láctica en barrica de roble francés. Movimientos por gravedad y con el máximo esmero. Preservando los aromas primarios, frutales e intentado mantener al máximo la gran profundidad de color, propio de la zona.

ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

15 meses en barricas de roble francés de grano fino, nuevas y de 1 vino a partes iguales.

AFINADO EN BOTELLA

Entre 16 y 20 meses antes de la fecha de salida de Bodega.

NOTA DE GATA

Vino de color profundo de capa alta, glicérico y untuoso en copa. Nariz intensa, con sensaciones de frescura frutal envuelta en una madera muy integrada que complementa, sin enmascarar, la plenitud varietal Tinta del País en la Ribera del Duero. Paso en boca fresco, vivo, de elegante complejidad, con matices cremosos y finos tostados. Taninos polimerizados envolventes y densos. Sutil y elegante. Equilibrado para beber desde ahora y con capacidad para envejecer en botella durante varios años.



FINCA LA CAPILLA

www.fincalacapilla.com

Gold Medal MUNDUS VINI