

LA CAPILLA

ÁNFORA ROSÉ

2023

Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VARIETADES
100 % Tinta del País

VIÑEDO

Viñedos propios, con diferentes tipos de suelos y fechas de maduración, detalladamente delimitados.

PRODUCCIÓN LIMITADA
840 litros de una única ánfora

ENÓLOGO
Manuel Iribarnegaray

COMERCIALIZACIÓN
julio 2024

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.

CLIMATOLOGIA AÑADA 2023

La añada 2023 puede considerarse como un "reto enológico", pues reunió tanto las condiciones favorables para hacer grandes vinos como momentos de lluvia y tormentas que hacían temer posibles daños. El invierno fue no muy lluvioso pero con temperaturas mínimas en la zona muy frías (por debajo de -7°C). La brotación fue muy buena y el crecimiento en primavera bien acompasado.

*Reinterpretación actual elegante
del vino tradicional del pasado*



El verano fue muy seco, pero vinieron lluvias intensas en septiembre que dieron mucho trabajo. Gracias a un octubre más seco, y por momentos excesivamente caluroso, se lograron equilibrar adecuadamente el grado alcohólico probable, la acidez natural y el pH de las uvas, resultando en una calidad óptima.

VENDIMIA

Totalmente manual en toda la Finca, buscando y seleccionando minuciosamente aquellas zonas que expresen características diferentes. Pequeñas cajas de vendimia que pasan por mesa de selección después de una estancia en cámara frigorífica.

VINIFICACIÓN

Elaboración ancestral con tecnología moderna. Sangrado por gravedad del depósito con la mejor selección de uvas de la Finca. Ínfima maceración para no cargar de color, pero manteniendo la expresión frutal. Fermentación en una única ánfora de barro buscando una mayor fidelidad y comunión con el pasado. Ritmo de fermentación lento, pausado, sin saltos de temperatura. Densidad que baja despacio, hasta concluir del todo la fermentación. Posteriormente se enfría y se deja unos días más con sus lías.

PASO POR BARRICA

Para dotarle de mayor estructura, complejidad, originalidad, lo dejamos reposar durante 4 meses en barricas nuevas de roble francés de gran tamaño, para que así la madera acompañe pero no predomine. Como resultado el brillo se ve afectado, pero la elegancia, untuosidad y volumen en boca se amplían enormemente.

NOTA DE CATA

Este Rosé delicado juega de su color rosa pálido, sombras de piel de cebolla para entonar aires de frescura y juventud. Una apuesta seria a la vez que airosa, Ánfora imprime potencia en boca y se alegra de una rabiosa frescura y de una exquisita finura.

Su versatilidad resulta sorprendente. Resulta delicioso servido frío, pero cuando alcanza una temperatura más propia de tintos es un arrojo de aromas intensos con una boca envolvente que dan el toque a toda gastronomía



FINCA LA GAPILLA

www.fincalacapilla.com