

LA CAPILLA

RESERVA

2018

Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

*Selección de pequeñas
fracciones de viñedos de
nuestra Bodega*

VARIETADES

92% Tinta del País +5% Cabernet Sauvignon
+3% Merlot

ENÓLOGOS

Rodrigo Miñón, Manuel Iribarnegaray

PRODUCCIÓN LIMITADA

11.676 botellas

COMERCIALIZACIÓN

Abril 2024

TEMPERATURA DE SERVICIO

16-18° C

GRADUACIÓN

15,1% 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 a 867m de altitud. La mayoría de este vino procede de las parcelas de Picón de la 1, La Cofradía. Las cepas, en espaldera, tienen una edad de 47 años.

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 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.

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.

CLIMATOLOGÍA AÑADA 2018

Año húmedo de abundantes precipitaciones en invierno y en la primavera, creando unas reservas hídricas óptimas para asegurar un ciclo vegetativo favorable ante un verano que resultó caluroso y seco.

La floración y el cuajado fueron muy buenos.

Una producción ajustada y equilibrada, junto con un manejo de la vegetación exhaustivo, favoreció una maduración completa llegando a una vendimia en fechas ligeramente retrasadas a años normales, pero no en exceso.

VINIFICACIÓN

Elaboración separada de pequeñas fracciones de la finca. Encubado por separado en depósitos pequeños y envejecimiento diferenciado de cada parte de la elaboración. 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

18 meses en barricas bordelesas de roble francés. 80% de barrica nueva y 20% de barrica de 1 vino.

AFINADO EN BOTELLA

Más de 20 meses de afinado en botella antes de la fecha de lanzamiento.

NOTA DE CATA

Color profundo, de capa alta, vivo y sin matices de evolución.

Nariz de sensaciones envolventes, sin estridencias y con una profunda carga frutal. Madera que acompaña, pero no enmascara.

Elegante y sutil en boca. Largo, con mucha persistencia. Envejecido y domado por el tiempo buscando estructura y elegancia, pero no potencia descontrolada.



FINCA LA GAPILLA

www.fincalacapilla.com