

# CAPELLANÍA

## BLANCO RESERVA, 2004



**Viñedo:** Pago Capellanía, un viñedo de 50 años de edad ubicado en la zona más elevada de nuestra Finca Ygay (300 ha. Rioja Alta).

**Variedades de uva:** 100% Viura.

**Vendimia:** Tuvo lugar los días 29 y 30 de septiembre, 2004. Las uvas se vendimian a mano y se transportan a la bodega en un breve espacio de tiempo.

**Vinificación:** Los racimos previamente estrujados, se llevan a una prensa de madera vertical de doble husillo (S. XIX) donde mediante un tratamiento suave y lento se favorece la extracción del potencial aromático de las uvas. Posteriormente el mosto, en ausencia de partes sólidas y tras haber sido desfangado, fermenta en un depósito de acero inoxidable a temperatura controlada (12-13°), durante aproximadamente 20-25 días.

**Crianza en barrica:** 17 meses en barricas nuevas de 225 L de roble francés nuevo.

**Fecha de embotellado:** Diciembre 2007.

**Número de botellas:** 46.743.

**Comidas recomendadas:** Pescados ahumados, gelatinosos al horno, carnes blancas, arroces, quesos y todo tipo de productos obtenidos del pato, incluido el paté.

**Temperatura de consumo:** 14°-15° C.

**Decantación:** Recomendamos decantar treinta minutos antes de su consumo.