

CAPELLANÍA 2009

≡ DESCRIPCIÓN

D.O.C.A. RIOJA
VINO BLANCO
RESERVA
BOTELLA DE 0,75 LT.

■ FICHA

VINEDOS PROPIOS: Pago Capellanía, un viñedo de 50 años de edad ubicado en la zona más elevada de nuestra Finca Ygay a una altitud de 485 metros. Los viñedos de Ygay ocupan una superficie de 300 hectáreas circundantes a la bodega, en la Rioja Alta.

VARIEDADES DE UVA: 100% Viura.

VENDIMIA MANUAL EN CAJAS: 15 y 17 de septiembre.

VINIFICACIÓN: Los racimos previamente estrujados, se llevan a la prensa 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 su desfangado, fermenta en un depósito de acero inoxidable a temperatura controlada durante 24 días.

PROCESO DE CRIANZA: 20 meses en barricas de 225 litros de roble francés nuevo.

FECHA DE EMBOTELLADO: 2 de septiembre de 2013.

NÚMERO DE BOTELLAS: 23.690 botellas (75cl).

MARIDAJE: Pescados ahumados, gelatinosos al horno, carnes blancas, platos especiados y ricos en salsas, arroces, quesos, foie, entre otros.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 14° – 15° C.

DECANTACIÓN: Recomendamos oxigenar unos minutos antes de su consumo.

🏆 PUNTUACIÓN

PARKER· WINE ADVOCATE (USA): 91 puntos. Reserva Blanco Top de Rioja. “Sí, Marqués de Murrieta es una de las bodegas más antiguas de Rioja. Disfruté mucho de los vinos que caté. Capellanía 2009 es un vino blanco con una buena estructura, complejo y bien envejecido, y definitivamente no para todos los paladares. Embotellado recientemente, se muestra joven, ofrece notas de tiza, flores secas y té de hierbas. En boca es un vino con cuerpo medio- alto, con una acidez limpia y un final mineral. No es un vino para todos los públicos sino más bien para los paladares más experimentados aunque aún no ha desarrollado toda la complejidad que ganará con el tiempo en botella. La añada 2009 aún se muestra joven. Beber ahora o guardar hasta 2015-2021...” por L. Gutiérrez.


CAPELLANÍA
RIOJA

