

CAPELLANÍA 2010

■ FICHA

VINEDO PROPIO: Pago Capellanía. Plantado en 1945 y ubicado en una meseta situada a 485 metros de altitud, en la zona más elevada de nuestra Finca Ygay.

VARIEDADES DE UVA: 100% Viura.

VENDIMIA MANUAL: 22 y 23 de septiembre de 2010.

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 desfogado, fermenta en un depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de 10 ° C.

PROCESO DE CRIANZA: 17 meses en barricas de 225 litros de roble francés nuevo.

FECHA DE EMBOTELLADO: julio de 2014.

NÚMERO DE BOTELLAS: 38.929 (0,75 l).

MARIDAJE: Jamón Ibérico, pescados grasos ahumados o marinados, pato, carnes blancas de ternera, cochinillo y caza de pluma, entre otros.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO: Recomendamos oxigenar unos minutos antes de su consumo y servir a una temperatura de 14º-15º C para que puedan percibirse todos sus aromas.

🏆 PUNTUACIONES

JAMES SUCKLING (USA): 95 puntos. Aromas de flores blancas, pera, piña, crisantemo y lila. Corpulento y mineral con notas de fruta de hueso. Su final dura varios minutos en boca. Procede de un pago único de la Finca Ygay. Fermentado en barrica y envejecido 17 meses. Un gran blanco. Relación calidad precio increíble.

GUÍA PEÑÍN (ESPAÑA) - 93 puntos.

