

CAPELLANÍA 2015

VIÑEDO 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.

GRADO ALCOHÓLICO VARIEDAD DE UVA

13% Vol.

100% Viura.

VENDIMIA MANUAL

Desde el 15 al 17 de septiembre de 2015.

VINIFICACIÓN

Los racimos previamente estrujados, se llevan a la prensa y tras un breve contacto con su piel se prensan mediante un tratamiento suave y lento que favorece la extracción de su potencial aromático. 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

15 meses en barricas de 225 litros de roble francés nuevo.

FECHA DE EMBOTELLADO

2 y 3 de mayo de 2019.

NÚMERO DE BOTELLAS

54.714 (75cl) y 400 (1,5L.).

MARIDAJE

Pularda de Bresse rellena de trufa, manzana y foie gras, piñones fritos y cremoso de zanahoria ácida; lomos de virrey, gamba roja y velouté de oliva ahumado y vino blanco Capellanía; mousse de perdiz escabechada y foie gras media cocción, coulis de naranja amarga, menta y jengibre; queso artesano de cabra Espadán y trufa de chocolate amargo perfumada con Castillo Ygay Blanco Gran Reserva Especial.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Recomendamos oxigenar unos minutos antes de su consumo y servir a una temperatura de 13º-14º C para que puedan percibirse todos sus aromas.

PUNTUACIONES CAPELLANÍA 15

96
PUNTOS

JAMES
SUCKLING

94
PUNTOS

GUÍA
GOURMETS

93
PUNTOS

WINE ADVOCATE
(ROBERT PARKER)

93
PUNTOS

DECANTER

93
PUNTOS

GUÍA
PEÑÍN

