



Ficha Técnica

Capellanía

2016

Variedad de uva

100% Viura

Grado Alcohólico

13,5% Vol.

Fecha de embotellado

28-29 de enero, 2020.



Viñedo propio

Pago Capellanía: Plantado en 1945, de suelo arcillo-cálcareo y ubicado en una meseta situada a 485 metros de altitud, en la zona más elevada de nuestra Finca Ygay de 300 hectáreas en Rioja Alta.

Vendimia manual

3-4 de octubre, 2016.

Vinificación

Las uvas se despalillan y estrujan suavemente, se llevan a la prensa y tras un breve contacto con su piel, se presan de manera delicada favoreciendo 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

El vino es envejecido durante 16 meses en barricas de 225 litros de roble francés nuevo.

Número de botellas

39.614 (75 cl) y 400 (1.5 l).

Maridaje

Lomitos de lenguado, con gamba roja y fina velouté con reducción de Capellanía;
rissoto de hongos con queso Comte rallado.

Nota de cata

De un brillante color paja, en nariz destacan aromas de fruta blanca madura, manzana Golden, pera Conferencia, con toques de mantequilla y destellos de cítricos, hinojo y ahumados. Equilibrado en boca, con textura, acidez refrescante y un largo y persistente final.

“Capellanía es un vino que nos demanda mucho esfuerzo en su elaboración y posterior crianza en barrica, pero que nos compensa con su increíble envejecimiento en botella” María Vargas - Directora técnica.

Puntuaciones

96
puntos

Tim Atkin

94
puntos

Robert Parker

95
puntos

James Suckling

94
puntos

ABC

95
puntos

Gourmets

93
puntos

Guía Peñín