



Ficha Técnica

Capellanía

2017

Variedad de uva

100% Viura

Grado Alcohólico

14% Vol.

Fecha de embotellado

26 de marzo y 13 de mayo, 2021



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

13-14 de septiembre, 2017.

Vinificación

Las uvas se despalillan y estrujan suavemente, se llevan a la prensa y tras un breve contacto con su piel, se prensan 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 aproximadamente tres semanas.

Proceso de crianza

El vino es envejecido durante 24 meses en barricas de 225 litros de roble francés nuevo.

Número de botellas

22.920 (75 cl) y 698 (1.5 l).

Maridaje

Tartar de ostras de Arcade, caviar de beluga y matiz de manzana ácida; ravioli de carabinero y centolla con suave salsa de trufa blanca.; capón de Villalba al horno con salsa Imperial y piñones tostados.; queso de Lazana y azul de Munilla

Nota de cata

De color pajizo acerado y con una nariz muy definida en la que destacan aromas de manzana madura, notas especiadas de tomillo e hinojo, toques almendrados y una elegante pátina ahumada. En boca es franco y directo, con volumen, fresco y equilibrado. Con mucha vida por delante.

“El siempre exigente Pago Capellanía nos ha regalado una añada más un vino de gran viveza y complejidad.” Maria Vargas - Directora técnica.

Puntuaciones

95
puntos

Tim Atkin