

# 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; lomititos 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 2015

**JAMES SUCKLING (USA): 96 puntos.**

**PARKER • WINE ADVOCATE (USA): 93 puntos**

