

CAPELLANÍA 2014

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

12,5% Vol.

100% Viura.

VENDIMIA MANUAL

Desde el 30 de septiembre al 2 de octubre de 2014.

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

Junio de 2018.

NÚMERO DE BOTELLAS

44.568 botellas.

MARIDAJE

Tartar de carabineros con perlas de su coral y gel de Capellanía con jengibre y cilantro; perdiz de viña en ensalada templada, foie gras grillé y hongos en vinagreta de grosella y mango; cremoso de arroz carnaroli con calamar de potera en su tinta y néctar de piquillo; capón-gallo de corral al horno y glaseado con grasa de producto ibérico.

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 2013

TIM ATKIN (UK): 94 puntos.

ROBERT PARKER (USA): 92 puntos.

