

CAPELLANÍA 2012

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.

VARIEDAD DE UVA

100% Viura.

VENDIMIA MANUAL

13 y 14 de septiembre de 2012.

VINIFICACIÓN

Los racimos previamente estrujados se llevan a la prensa donde, mediante un tratamiento suave y lento, se favorece la extracción del potencial aromático de las uvas. Posteriormente el mosto, en ausencia de partes sólidas y tras su desfogado, fermenta en un depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de 10 ° C.

PROCESO DE CRIANZA

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

FECHA DE EMBOTELLADO

16 de Marzo de 2016.

NÚMERO DE BOTELLAS

30.514 botellas.

MARIDAJE

Foie de Pato en Mi Cuit, Confitura de Naranja Amarga y Jengibre; Pularda Rellena de Carne de Ave, Trufas y Pera Macerada en Vino; Salmón Ahumado, Encurtidos con Mostaza de Vino Blanco; aquito de Foie Gras a la Plancha, Frutas Rojas Templadas

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Recomendamos oxigenar unos minutos antes de su consumo y servir a una temperatura de 14°-15° C para que puedan percibirse todos sus aromas.

PUNTUACIONES CAPELLANÍA 2011

TIM ATKIN (UK): 94 puntos.

GUÍA PEÑÍN: 93 puntos.

PARKER - WINE ADVOCATE (USA): 91+ puntos.

GUÍA DE VINOS GOURMET: 90 puntos.

GUÍA PROENSA: 90 puntos.

