

# LA CAPILLA

## CRIANZA

2016

*Ribera del Duero*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

*Crianza con personalidad y elegancia*

### VARIEDADES

100% Tinta del País

### VIÑEDO

Finca propia, de 45 Has, que rodea la bodega

### PRODUCCIÓN LIMITADA

180 barricas

### ENÓLOGO

Rodrigo Miñón

### COMERCIALIZACIÓN

Marzo 2020

### VIÑEDOS

Viñedos propios, gestionados con el mayor respeto y enfoque de calidad. Producciones controladas según el desarrollo vegetativo de cada parcela de Roa, La Horra y Anguix.

### SUELOS

Gran heterogeneidad de suelos, de alto valor vitícola, predominando sobre todo suelos antiguos, de origen terciario, pobres y con bajos niveles de materia orgánica. De textura franco-arenosa, con muy buenas condiciones de aireación y drenaje. Predominan arenas limosas, alternando con capas calizas de aspecto blanquecino que aportan elegancia y finura, así como arcillas arenosas con excelente capacidad de retención de nutrientes.

### CLIMATOLOGÍA AÑADA 2016

Invierno muy seco, duro y frío, como es habitual en estos términos. La primavera si fue lluviosa y, permitiendo acumular una buena reserva hídrica para el comienzo del ciclo hasta bien entrado el verano.

La floración y el cuajado fueron muy buenos. Los meses estivales no trajeron casi ninguna tormenta, y ello provocó condiciones favorables para estrés híbrido en algunos viñedos, pero no en las zonas de nuestra finca que destinamos para hacer este crianza.



Una producción ajustada y equilibrada, junto con un manejo de la vegetación exhaustivo, favoreció una maduración completa llegando a una vendimia en fechas ligeramente retrasadas a años normales, pero no en exceso.

### VENDIMIA

Manual, en pequeños lotes por parcelas. La escasa distancia a Bodega permite que se encube rápidamente, sin que se caliente la uva ni se oxide el mosto.

### VINIFICACIÓN

Lenta fermentación alcohólica de grano entero en pequeños depósitos de acero inoxidable con levadura indígena. Maceración prolongada, pero evitando sobre-extracciones. Fermentación malo-láctica en barrica de roble francés. Todos los movimientos por gravedad y con el máximo esmero. Preservando los aromas primarios, frutales e intentado mantener al máximo la gran profundidad de color, propio de la zona.

### ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

15 meses en barricas de roble francés de grano fino nuevas y de 1 vino a partes iguales.

### AFINADO EN BOTELLA

2 años antes de la fecha de consumo.

### NOTA DE CATA

Vino de color profundo de capa alta, glicérico y untuoso en copa. Nariz intensa, con sensaciones de frescura frutal envuelta en una madera muy integrada que complementa pero sin enmascarar la plenitud varietal Tinta del País en la Ribera del Duero. Paso en boca fresco, vivo, de elegante complejidad, con matices cremosos y finos tostados. Taninos polimerizados envolventes y densos. Sutil y elegante. Equilibrado para beber desde ahora y con capacidad para envejecer en botella durante varios años



FINCA LA GAPILLA

[www.fincalacapilla.com](http://www.fincalacapilla.com)