



Ficha técnica

Capellanía 2019

Blanco Gran Reserva · D.O.Ca. Rioja



Información nutricional

Viñedo

Uvas procedentes del Pago Capellanía, de 6 hectáreas, 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.

Variedades de uva

100% Viura.

Grado alcohólico

14% vol.

Vendimina manual

La vendimia se llevó a cabo el 10 y el 11 de septiembre de 2019.

Vinificación

Las uvas se despalillan y estrujan suavemente y tras su paso por la mesa de selección, 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 hormigón a 10° C.

Proceso de crianza

El vino es envejecido durante 23 meses en barricas de 225 litros de roble francés Allier y 13 meses en depósito de hormigón.

Fecha de embotellado

Mayo, 2023.

Número de botellas

30.378 (0,75 l), 1.204 (1,5 l).

Nota de cata

Una nariz perfilada con aromas de fruta blanca de hueso con apuntes de hinojo, piñón, laurel y piel de avellana. Destellos ahumados y de mineralidad envuelven el elegante conjunto. Paladar de fruta precisa y textura fluida. Puro equilibrio.

“2019 nos ha regalado un Capellanía sin fisuras, preciso y de largo recorrido”

María Vargas - Directora Técnica.

Puntos

95 puntos Robert Parker **95 puntos** Guía Peñín
95 puntos Tim Atkin **93 puntos** Wine Spectator
95 puntos Club Oenologique **93 puntos** Vinous Media



Elaborado y embotellado por Marqués de Murrieta S.A. · Logroño · España. Contiene sulfitos. Proteger de los rayos directos de sol y conservar a temperatura y humedad constantes.