

# LA CAPILLA

VENDIMIA SELECCIONADA  
2021

*Ribera del Duero*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VARIETADES  
100 % Tinta del País

VIÑEDO  
Viñedos propios, con diferentes tipos de suelos y fechas de maduración, detalladamente delimitados.

PRODUCCIÓN LIMITADA  
13.536 botellas 75 cl. y 348 mágnum

ENÓLOGO  
Manuel Iribarnegaray

COMERCIALIZACIÓN  
Mayo 2024

## VIÑEDOS

Viñedos propios en nuestra finca, comprendida en los términos de Roa, La Horra y Anguix. Selección especial entresacada de los mejores rincones de la Finca, de zonas de bajísima producción. Plantación injertada a mano en campo, con sarmiento de material vegetal seleccionado de viñas viejas de la zona. Viñedos situados entre 820 y 965 m de altitud.

## SUELOS

Interesante 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. Rincones, o picones llamados localmente, de arenas limosas sobre capas calizas de aspecto blanquecino que aportan elegancia y finura.

## CLIMATOLOGÍA AÑADA 2021

Invierno lluvioso, con temperaturas que llegaron a los -15°C (tormenta Filomena). Temperaturas suaves en primavera, precipitaciones dentro de la media. Días largos en verano, con temperaturas hasta los 39°C.

*Selección minuciosa de los mejores rincones de nuestra Finca*

Clima "normal" para una zona tan extrema como esta. Las vendimias se hicieron con días claros, de mucha luz, sin lluvias y grandes contrastes de temperatura entre día y la noche, con más de 20°C de diferencia.

Condiciones de maduración ideales para esta variedad.

Añada calificada como EXCELENTE

## VENDIMIA

Totalmente manual, buscando y seleccionando minuciosamente aquellas zonas de la Finca con las mejores cepas, eligiendo racimo a racimo en cada planta. Pequeñas cajas de vendimia que pasan por mesa de selección después de una estancia en cámara frigorífica.

## VINIFICACIÓN

Encubado sin bombeo en pequeños depósitos y finas de madera, respetando el origen de cada pequeña porción de cada parcela de la Finca, y vinificado aparte hasta el final. Lenta fermentación alcohólica de grano entero con levadura indígena. Maceración prolongada, pero evitando sobre-extracciones. Fermentación maloláctica en barrica de roble francés. Todos los movimientos por gravedad y con el máximo esmero.

## ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

Esta añada ha envejecido 17 meses en barricas bordelesas nuevas y de 1 vino. Todas de roble francés de grano fino. Plazos que demanda el vino, la añada, variable en cada cosecha, por eso se viste con precinta de añada genérica, no como Reserva, ya que cada año se respeta lo que pide la uva, el vino, no categorías prefijadas.

## AFINADO EN BOTELLA

Más de 12 meses de afinado en botella antes de la fecha de lanzamiento.

## NOTA DE CATA

Capa intensa, viva y con mucha luz. Notas de fruta negra fresca en nariz, que evolucionan a tinta, maderas nobles, especias y bosque. Fresco, vivo, tenso y largo en boca. Equilibrado en cada paso y sin estridencias. Poderoso y elegante. Para disfrutar ahora y muy apto para envejecer durante los próximos 10 años.



FINCA LA GAPILLA

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