



Ficha técnica

Capellanía

2019



Viñedo propio

Pago Capellanía, de solo 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.

Vendimina manual

La vendimia se llevó acabo 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.

Variedades de uva

100% Viura.

Grado alcohólico

14% vol.

Fecha de embotellado

Mayo, 2023.

Número de botellas

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

