



# Ficha técnica

## Capellanía 2018

Blanco Gran Reserva · D.O.Ca. Rioja



Información nutricional

### Viñedo propio

Pago Capellanía, 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 acabo el 4 de octubre de 2018.

### 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 22 meses en barricas de 225 litros de roble francés Allier y 7 meses en de pósito de hormigón.

### Fecha de embotellado

6 de julio de 2022.

### Número de botellas

21.836 (0,75 l) y 688 (1,5 l).

### Nota de cata

Realmente expresivo y con mucho carácter en nariz; los aromas de fruta blanca madura, bollería fina, hinojo, laurel y cedro se ensamblan en una seductora combinación. Estructurado y con nervio en boca, fino, con un largo recorrido y un persistente final. Seguirá creciendo.

*"El aporte del hormigón en la fermentación ha llevado a Capellanía a otra dimensión: más complejo, largo y refinado"*

María Vargas - Directora Técnica.

### Puntos

**96 puntos** James Suckling **95 puntos** Tim Atkin  
**96 puntos** Guía ABC **95 puntos** El País  
**96 puntos** Guía Gourmets **94 puntos** Guía proensa  
**95 puntos** Guía Peñin **94 puntos** Robert Parker

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.