

LA CAPILLA

M E R L O T

VARIEDADES

Merlot es una variedad autorizada en la D.O. Ribera del Duero, y se suele utilizar para dar longevidad a los grandes vinos de guarda. Si bien las normas de la Denominación de Origen no permiten utilizarlo como único varietal. Es por ello que, convencidos de la peculiaridad y gran expresión de este vino, preferimos lanzarlo como "Vino de la Tierra de Castilla y León" y respetar todo su carácter diferente y original.

BODEGA Y VIÑEDOS

Finca la Capilla es una bodega boutique ubicada en la provincia de Burgos, en el centro neurálgico de la Denominación Ribera del Duero y rodeada por 60 Hectáreas de viñedos propios que se reparten entre los términos de Roa, Anzueto y la Horra.

Finca La Capilla se extiende en una orografía espectacular y alberga en un rincón de la Finca una pequeña parcela, llamada "La Cofradía", de unas 2.000 plantas de Merlot de casi 40 años de edad. Los suelos son de textura franca, ligeramente arcillosos, con presencia de fuertes estratos ferrosos que favorecen su gran personalidad y una expresión viva e intensa en el vino.

CLIMATOLOGIA AÑADA 2019

Invierno duro y seco, con una buena brotación gracias a las reservas del año húmedo anterior.

Temperaturas suaves en primavera y verano con olas de calor puntuales, pero que no crearon problemas en la vegetación. Temperaturas de otoño óptimas para una maduración completa.

2019
VINO DE LA TIERRA
DE CASTILLA Y LEÓN



AFINADO EN BOTELLA

10 meses de crianza en barricas que se completa con un reposo en botella de varios meses antes de la comercialización.

Producción limitada a 5.220 botellas

ELABORACION

Esta variedad es más temprana que la Tinta del País de Ribera del Duero. Como siempre dilatamos su recogida para llegar al punto óptimo de maduración de los hollejos y pepitas y cuidar así que no lleguen a pasificación, riesgo de esta variedad.

La vendimia manual en cajas se realiza en un solo día, a horas tempranas. Días anteriores a la vendimia, se catan regularmente las pieles y pepitas para determinar la fecha de la recogida. Los racimos pasan por mesa de selección manual para descartar las uvas imperfectas.

La fermentación alcohólica se desarrolla con extracción media y levaduras autóctonas y en pequeños depósitos de acero inoxidable. Maloláctica en barrica nueva de roble francés de grano fino. Una vez finalizada, el vino reposa otros 10 meses en barrica de roble francés.

NOTA DE CATA

Vino de capa alta, profundo, nariz muy expresiva, con un amplio abanico de frutas rojas, grosellas y ciruelas arropadas por finas notas de miel, tostados, especias y chocolate amargo. Boca amplia, armoniosa con sus taninos pulidos que arrojan elegancia y distinción.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar carne a la parrilla, estofada o al horno, aves de corral o carne de cerdo, cordero al horno o a la brasa y quesos curados.



FINCA LA CAPILLA

www.fincalacapilla.com