



Para los antiguos íberos Caprasia significaba "tierra de cabras". La marca Caprasia rinde homenaje a una época en la que las cabras montesas habitaban la zona y los íberos practicaban la viticultura entre las montañas de Sierra Cabrillas y el río Cabriel. Nuestros vinos Caprasia provienen de la Finca Alfaro, en la región de cultivo vinícola de Utiel-Requena. Está ubicada a 70 kilómetros del Mediterráneo, en un enclave ideal para la vid debido a la diversidad de sus suelos y orientaciones, así como a su elevación de hasta 900 metros sobre el nivel del mar.

CAPRASIA ROBLE VINO ECOLÓGICO

VIÑEDOS

Situados a una altitud de 680 metros en la Vega del Río Magro, sus suelos arcillosos presentan areniscas, gravas y cantos. Todo el Bobal está plantado en vaso tradicional y el Merlot, en espaldera, justo al lado de la bodega.

ELABORACIÓN

Las variedades de uva son vinificadas por separado, dependiendo del grado óptimo de maduración para el estilo de vino concebido; las uvas llegan a la bodega y se realiza un despallado y un estrujado muy leve, para su posterior fermentación, con levadura indígena, en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura que, no es mayor de 26 ° y suele durar entre 10 y 12 días con remontados cortos y periódicos. Una vez acabada la fermentación, permanece macerando con las pieles unos días más, para su posterior descube por gravedad y proceder a un prensado suave con prensa neumática y a una permanencia, en barricas de roble muy tostado, durante unos 4 meses.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí con buena intensidad de aromas a fruta roja y sutiles notas tostadas. De cuerpo medio, fresco y equilibrado en el paladar, taninos maduros y aterciopelados, acidez fresca y un final moderado a cereza y frutos negros.



EDAD DEL VIÑEDO

Bobal - 65 años
Merlot - 30 años

VARIEDAD

55% Bobal / 45% Merlot

SUELO

Suelo mayoritariamente arcilloso, grava y cantos en el subsuelo.

ANALÍTICA

Alc. vol: 14 - 15%
Acidez total: 5,5 - 6,5 gr/l
So2 total: 60 - 80 gr/l

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura: entre 14° y 16°.
Maridaje: aperitivos, ensaladas, embutidos, arroces con aves, pasta con vegetales, quesos semicurados y curados.

CONSUMO ÓPTIMO

5 años después de la añada.

PREMIOS Y DISTINCIONES

International Wine Awards 2018 - Medalla de oro
Decanter 2018 - 90 puntos
James Suckling 2017 - 90 puntos
Mejor vino madurado en barrica en cata a ciegas D.O. Utiel - Requena 2017
FEREVIN 2016 - Medalla de oro

