



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 ROSÉ 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 envaso 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; las uvas llegan a la bodega y se realiza un despalillado y un prensado directo para obtener los aromas y el color rosado pálido para su posterior fermentación, en depósitos de acero inoxidable, a temperaturas entre 14º- 16º durante aproximadamente 25 días, dejando el vino en contacto con sus lías hasta su posterior clarificación, filtración y embotellado.

### NOTAS DE CATA

Brillante, rosa salmón pálido, resultado de una mínima extracción de color sin maceración de la piel. Notas de fresas silvestres mezcladas con matices de frutas muy frescas, además de toques de especias. De final largo y persistente, textura aterciopelada, equilibrio con una agradable acidez.

### 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 8º y 10º.

Maridaje: aperitivos, ensaladas frescas, comida asiática, paella, comida especiada, quesos azules y mantecosos.

### CONSUMO ÓPTIMO

2 años después de la añada.

### PREMIOS Y DISTINCIONES

Verema 2015 - 93 pts

