



CAPRASIA

D.O. Utiel - Requena



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 BLANCO BARRICA VINO ECOLÓGICO

VIÑEDOS

Situados a una altitud de 680 metros en la Vega del Río Magro. Los suelos arcillosos presentan areniscas, gravas y cantos. El Chardonnay y el Macabeo están plantados en espaldera, justo al lado de la bodega.

ELABORACIÓN

Las variedades de uvas son vinificadas por separado, dependiendo del grado óptimo de maduración, para ser despalilladas y prensadas directamente, obteniendo el mosto flor, que una vez clarificado, mediante aplicación de frío, se procede a la fermentación en depósitos de acero inoxidable, a temperaturas entre 14º-16º durante aproximadamente 25 días, dejando el vino macabeo en contacto con sus lías durante unos días para unirse con el chardonnay, que ha permanecido en barrica nueva de roble francés durante 4 meses.

NOTAS DE CATA

Brillante, color amarillo pajizo. Pronunciada intensidad aromática con notas de fruta tropical, flores blancas y complejidad sutil y ahumada propio de la barrica muy bien integrada. Suave, sedoso, con una acidez refrescante y buena duración.

EDAD DEL VIÑEDO

Chardonnay - 35 años

Macabeo - 25 años

VARIEDAD

75% Macabeo / 25% Chardonnay

SUELO

Suelo mayoritariamente arcilloso con subsuelo de grava.

ANALÍTICA

Alc. vol: 12,5 - 13,5%

Acidez total: 5,8 - 6,8 gr/l

So2 total: 65 - 85 gr/l

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura: entre 9º y 12º.

Maridaje: aperitivos, ensaladas, ahumados, pescados y mariscos, pasta, fideua y arroces marineros, comida asiática y quesos suaves.

CONSUMO ÓPTIMO

3 años después de la añada.

PREMIOS Y DISTINCIONES

Ecoracimo 2019 - Medalla de Oro

