



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 BOBAL ÁNFORA VINO ECOLÓGICO

VIÑEDOS

Situados a una altitud de 680 metros en la Vega del Río Magro, este vino procede de la parcela de marga arcillosa roja al lado de la bodega y de otra parcela de suelo calizo. Todo el bobal está plantado en vaso tradicional por ser viñedo viejo de una edad media de 85 años.

ELABORACIÓN

Las uvas bobal de cada parcela son vendimiadas a mano y vinificadas por separado, para su posterior fermentación, con levadura indígena, a una temperatura controlada no superior a 28º, con remontados suaves y aplicando la rotura de las pieles mediante el *pigeage*, después el vino está macerando con ellas, durante aproximadamente unos veinte días más, para su posterior crianza de 14 meses en barricas usadas de vino blanco y tinto de 225 litros, y en ánforas de arcilla de 150 litros el procedente de suelo arcilloso. Después pasa en botella 6 meses mínimo para su comercialización. De esta forma se consigue el respeto a la variedad y conseguir mayor ligereza.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso, pronunciado, de intensidad aromática con predominio de fruta negra madura y sutiles notas de roble tostado. Muy fresco en el paladar, con taninos dulces y abundantes, con mucho cuerpo y una buena acidez, final persistente de ciruela negra.

EDAD DEL VIÑEDO

85 años

VARIEDAD

100% Bobal

SUELO

Suelo mayoritariamente arcilloso con subsuelo de grava y suelos de piedra caliza.

ANALÍTICA

Alc. vol: 14 - 15%

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

So2 total: 60 - 80 gr/l

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura: entre 14º y 16º.

Maridaje: pescados grasos, aves, estofados ternera, cordero al horno, carnes de caza y quesos curados.

CONSUMO ÓPTIMO

8 años después de la añada.

PREMIOS Y DISTINCIONES

Guía Peñín 2020 - 92 puntos
James Suckling 2019 - 91 puntos
Decanter 2019 - Commended Wine
Wine Spectator 2018 - 90 puntos
James Suckling 2018 - 91 puntos
International Wine Awards 2018-
Medalla de oro
Mejor Crianza en cata a ciegas D.O.
Utiel Requena 2017- 2020
Wine Spectator 2017- 90 puntos



Ctra. El Pontón-Utiel, Km. 3
46340 Requena (Valencia-Spain)
T. +34 962 320 680 / +34 644 391 989
export@vegalfaro.com
www.vegalfaro.com