



CAJAS DE MADERA
DE 6 BOTELLAS

CAPRICH DE LANDALUCE 2005

TINTO CON CRIANZA DE LA D.O. CA. RIOJA, SUBZONA RIOJA ALAVESA

SOBRE EL VINO:

PARA LA ELABORACIÓN DE ESTE VINO, REALIZAMOS UNA SERIE DE SELECCIONES: UNA PRIMERA DE VIÑEDOS, UNA SEGUNDA DE RACIMOS Y UNA TERCERA DE BARRICAS. LA VENDIMIA SE REALIZÓ A MANO EN PEQUEÑAS CAJAS DE 20 KG. UNA VEZ EN BODEGA SE PROCEDIÓ A UNA NUEVA SELECCIÓN, LA DE RACIMOS EN MESA.

LAS UVAS EMPLEADAS EN SU ELABORACIÓN, PROCEDENTES DE VIÑEDOS DE MÁS DE 80 AÑOS, REALIZARON LA FERMENTACIÓN POR SEPARADO EN CUBAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 LITROS. LA FERMENTACIÓN Y POSTERIOR MACERACIÓN SE PROLONGARON DURANTE 2 SEMANAS.

REALIZÓ LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y LA CRIANZA EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS PROCEDENTES DE DIFERENTES TONELERÍAS, DONDE PERMANECIÓ 18 MESES.

TERMINADO ESTE PROCESO DE CRIANZA, EL VINO SE EMBOTELLÓ DIRECTAMENTE SIN SER SOMETIDO A PROCESOS DE ESTABILIZACIÓN NI FILTRACIÓN.

NOTA DE CATA:

ASPECTO: CEREZA GRANATE CON TONOS APICOTADOS.

AROMA: NARIZ CREMOSA QUE DESPRENDE GOLOSAS NOTAS DE FRESAS CON NATA, LECHE Y CAFÉ. TAMBIÉN HAY TOQUES DE VIOLETAS Y UN ELEGANTE RECUERDO A LÁPIZ (CEDRO, GRAFITO), FORMANDO UN CONJUNTO ARMÓNICO.

BOCA: SE MUESTRA COMO UN VINO MUY INTENSO DE SABOR, FRESCO Y DECIDIDAMENTE FRUTAL (FRUTA FRESCA), CON ABUNDANTE TANINO DE CALIDAD Y SABORES FRANCO (FRESAS ÁCIDAS). AL FINAL, SE SABOREAN UNAS NOTAS TOSTADAS Y CREMOSAS A CARAMELO Y CAFÉ CON LECHE.

OTRAS CARACTERÍSTICAS:

NOMBRE DE LOS VIÑEDOS: FUENTE DE ESPINO, CARRAVALSECA Y SAN LÁZARO.

TIPO DE SUELO: ARCILLO-CALCÁREO.

VARIEDADES DE UVA: 100% TEMPRANILLO.

VIÑEDOS: SITUADOS EN LAGUARDIA, DE MÁS DE 80 AÑOS.

FECHA DE VENDIMIA: 9 DE OCTUBRE.

CRIANZA: 18 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS.

CONTRAETIQUETA: RIOJA GENÉRICA (DE SU COSECHA).

TIPO Y CAPACIDAD DE BOTELLA: BORGOÑA DE 75 CL.

GRADO: 14°.

CONSUMO: POR AMABILIDAD, PROFUNDIDAD Y FRESCURA IRÁ GANANDO EN BOTELLA Y PERMITIRÁ QUE SE GUARDE AL MENOS HASTA EL 2015. SI SE CONSUME EN LOS PRIMEROS AÑOS DE SU PERMANENCIA EN BOTELLA, ES PREFERIBLE SOMETERLO A UNA GENEROSA AIREACIÓN Y SERVIRLO A 16°C.