



CAPRASIA

D.O. Utiel - Requena

Caprasia para los antiguos iberos significaba "tierra de cabras". La marca Caprasia rinde homenaje a una época en la que las cabras montesas habitaban la zona y los iberos 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 una distancia de 70 kilómetros del mar Mediterráneo, en un enclave ideal para la vid debido a la diversidad de sus suelos y orientaciones, y su elevación de hasta 900 metros sobre el nivel del mar. No muy lejos de Finca Alfaro, se encuentra la casa familiar Casa Capote con 100 años de antigüedad que alberga más plantaciones de viñedos, junto con un establo de caballos. Los caballos han sido una gran pasión en la vida del cofundador de la bodega, Andrés Valiente, tal y como se refleja en el logotipo de la bodega.



2018 CAPRASIA BOBAL-MERLOT ROSADO

VIÑEDOS

El viñedo viejo de Bobal y los viñedos de Merlot de Finca Alfaro tienen 65 y 30 años respectivamente, y están plantados en vaso y espaldera. Situados a una altura de 700 metros, los viñedos tienen una composición de suelo arcilloso con un subsuelo de grava y franco arenoso. Nuestra viticultura se basa en prácticas naturales y tradicionales. En consecuencia, los rendimientos son bastante bajos con menos de 2,5 kilos por vid. Este vino cuenta con el certificado ecológico cumpliendo los estrictos requisitos de la UE para la agricultura ecológica.

ELABORACIÓN

La nota más destacada de la cosecha de 2018 fue el llamado "retraso", cuando en realidad era una maduración como normalmente conocíamos, pero que en los últimos años tendía a adelantarse por el calor acusado durante la maduración. Según el ciclo de cada variedad y según la cantidad de agua caída estas lluvias, han causado desastres sobre todo en variedades autóctonas como el macabeo y la bobal. Sobre todo, para aquellos viñedos que abusaron de producción, no siendo nuestro caso que tenemos producciones controladas y viñedos viejos donde los rendimientos son bajos y realizamos una viticultura preventiva en pro de posibles inclemencias del tiempo como fue el caso de esta añada. Las uvas bobal y merlot se vendimiaron dos semanas antes para este rosado, dándole la acidez y frescura de un vino blanco y el aroma y la untuosidad de un tinto. Sólo se realiza el estrujado de las uvas tintas, sin maceración ni prensado. La fermentación a temperaturas muy bajas conserva los aromas limpios y frescos, y un corto período en barriles de roble previamente utilizados para el vino blanco le agrega una sutil complejidad.

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

Altitud:

700 metros

Suelo:

Mayoritariamente arcilloso y piedra caliza; subsuelo de grava

Variedad:

55% Bobal; 45% Merlot

Fermentación:

En tanques inoxidable.

Alcohol:

12%

Acidez total:

5,52 g/l (tartárico)

Crianza:

Ligeramente tostado en barricas de roble francés y húngaro, previamente usadas para vinos blancos

Cajas producidas:

830 (6 botellas)

Premios:

Verema 2015 - 93 puntos



WWW.VEGALFARO.COM

Ctra. El Pontón-Utiel, Km. 3 · 46340 Requena (Valencia-Spain)

T. +34 962 320 680 | Tel. +34 644 391 989 | export@vegalfaro.com