



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 CHARDONNAY-MACABEO



VIÑEDOS

Este elegante coupage de chardonnay y macabeo proviene de un viñedo plantado en espaldera y está situado en la parte más alta del valle en nuestra Finca Alfaro. Situado a una altura de 700 metros sobre el nivel del mar, el viñedo tiene una composición de suelo de arcilla y piedra caliza con un subsuelo de grava y franco arenoso. Nuestra viticultura se basa en prácticas naturales y tradicionales. 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 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. La vendimia se realizó en agosto en el momento de maduración óptima de la uva. Se realiza una pre-maceración en frío del mosto flor seguida de una fermentación a baja temperatura y finalizando en barricas de roble francés con "bâttonage" de las finas lías.

NOTAS DE CATA

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

Edad del viñedo:

Chardonnay - 35 años

Macabeo - 50 años

Altitud:

700 metros

Suelo:

Mayoritariamente arcilloso y piedra caliza; subsuelo de grava

Variedad:

55% Chardonnay; 45% Macabeo

Fermentación:

Pre-maceración en frío del mosto flor; fermentación a baja temperatura y finalizando en barricas de roble francés

Alcohol:

12,5%

Acidez total:

5,64 g/l (tartárico)

Crianza:

Barricas de roble francés; bâtonnage de las finas lías

Cajas producidas:

2.500 (6 botellas)

Premios:

Ecoracimo 2019 - Medalla de Oro



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