



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.



2016 CAPRASIA BOBAL



VIÑEDOS

En Utiel-Requena, la uva bobal es la reina indiscutible. Nuestros viñedos viejos de bobal están plantados en forma de vaso en Finca Alfaro desde hace más de 65 años. Situado a una altura de 700 metros, el viñedo tiene una composición de suelo arcilloso y piedra caliza 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 cosecha de 2016 se caracterizó por una sequía que venía acusada. No obstante, esto ayudó a una sanidad sublime en la uva ya que no llovió apenas en primavera y en el periodo de maduración de las uvas blancas y tintas tempranas no hizo un calor excesivo por lo que se consiguió frescura y muy buenos aromas de la piel. La lluvia finalmente llegó a mediados de la cosecha, y aunque para las uvas tintas de ciclo largo hubo que esperar más tiempo, el estado saludable de las uvas ayudó a que aguantaran bien un prolongado periodo de maduración consiguiendo gran potencial. Usamos métodos tradicionales de vinificación para maximizar el tipo de varietal y expresividad del terruño, incluyendo poda en verde, un suave estrujado de las uvas, pre-fermentación a baja temperatura. Parte de este vino ha permanecido 6 meses en ánforas de terracota de 150 litros.

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:

65 años

Altitud:

700 metros

Suelo:

Mayoritariamente arcilloso y piedra caliza; subsuelo de grava

Variedad:

100% Bobal

Fermentación:

Pre-fermentación a bajas temperaturas; Fermentación maloláctica en barricas de roble.

Alcohol:

14,5%

Acidez total:

5,33 g/l (tartárico)

Crianza:

14 meses en barricas de roble francés y húngaro; parte del vino permanece 6 meses en ánforas de terracota de 150 litros.

Cajas producidas:

3.000 (6 botellas)

Premios:

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



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