



CAPRASIA

D.O. Utiel - Requena

Caprasia para los antiguos iberos significaba "tierra de cabras". La marca 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 a 70 kilómetros del mar Mediterráneo, 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.

CAPRASIA BOBAL ÁNFORA 2020

VIÑEDOS

En Utiel-Requena, la uva bobal es la reina indiscutible. Nuestros viñedos viejos de bobal de más de 100 años están plantados en forma de vaso en Finca Alfaro en lo que llaman los secanos frescos. Situado a una altura de 700 metros, el viñedo tiene una composición de suelo arcilloso con un subsuelo de grava y la otra parcela es de suelo calcáreo y franco arenoso donde hay menos rendimiento y más concentración. 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

Usamos métodos tradicionales de vinificación para maximizar el tipo de varietal y expresividad del terruño, 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 el que procede del suelo arcilloso y la otra parte ha sido criado en roble francés procedente de uso previo de nuestro blanco con tostados muy ligeros.

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

100 años

VARIEDAD

100% Bobal

SUELO

Mayoritariamente arcilloso y piedra caliza; subsuelo de grava

ANALÍTICA

Alc. vol: 14, 5 %

Acidez total: 5,46 gr/l

SO2 total: 44 mg/l

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura: entre 14º y 16º.

Maridaje: aperitivos, ensaladas, embutidos, arroces con aves, pasta con vegetales, quesos semicurados y curados.

CONSUMO ÓPTIMO

Hasta 8 años de la añada

PREMIOS Y DISTINCIONES

James Suckling 2022 – 92 puntos
Gilbert & Gaillard Wine Guide 2022-
Medalla de Oro
Ecovino 2022 – Medalla de Oro
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 -2021
Wine Spectator 2017 - 90 puntos



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