



Caprasia para los antiguos íberos significaba "tierra de cabras". La marca Caprasia 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. Está ubicada a 70 kilómetros del Mediterráneo, en un enclave ideal para la vid debido a la diversidad de sus suelos y orientaciones, así como a su elevación de hasta 900 metros sobre el nivel del mar.

CAPRASIA CAVA BRUT NATURE RESERVA

VIÑEDOS

Situados a una altitud de 680 metros en la Vega del Río Magro. Los suelos arcillosos presentan areniscas, gravas y cantos. El Chardonnay y el Macabeo están plantados en espaldera, justo al lado de la bodega.

ELABORACIÓN

Las variedades de uvas son vinificadas por separado, dependiendo del grado óptimo de maduración para elaborar cava, para ser despalilladas y prensadas directamente, obteniendo el mosto flor, que una vez clarificado mediante aplicación de frío, se procede a la fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperaturas entre 14º -16 º durante aproximadamente 25 días, una vez mezclado los dos vinos se obtiene el vino base para realizar el tiraje y su posterior crianza en botella para alcanzar la categoría de Reserva con un mínimo de 18 meses donde se empieza a realizar el degüelle sin adición de azúcar para poder ser denominado brut nature.

NOTAS DE CATA

Claro y brillante, de color limón pálido con reflejos verdes y abundantes burbujas finas y apretadas. Con pronunciados aromas de flores blancas como jazmín y azahar sobre notas de fruta verde como manzana y pera, además de sutiles toques de levadura y heno. Seco, fresco y gratificante en el paladar con sabores de manzana madura, pera "limonera". Una cremosa mousse de buena persistencia que muestra la finura de la añada.

EDAD DEL VIÑEDO

Chardonnay – 35 años
Macabeo – 25 años

VARIETADES

75% Macabeo
25% Chardonnay

SUELO

Mayoritariamente arcilloso y piedra caliza; subsuelo de grava

ANALÍTICA

Alc. vol: 11,5%
Acidez total: 5,51 gr/l
SO2 total: 104 mg/l

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura: 7º- 9º. Maridaje: aperitivos, marisco hervido y plancha, arroces y pescados, aves y quesos suaves.

CONSUMO ÓPTIMO

Hasta 4 años de fecha de degüelle.

PREMIOS Y DISTINCIONES

Ecoracimo 2023- Medalla de Plata
Catavinum 2019 – Medalla de Oro
Gilbert & Gaillard Wine Guide 2018 – Medalla de Oro
50 Great Cavas 2017 – Medalla de Oro
Guía Peñin 2016 – 90 puntos



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