



DOMAINE

## La Capilla Vendimia Seleccionada



PRODUCENT: Bodegas Finca La Capilla

LAND/REGION: Spanien / Ribera del Duero

ARTIKELNR: X1100301

VINSTIL: Rött / Fruktiga & kryddiga

DRUVOR: Tempranillo

ÅRGÅNG: 2017

ALKOHOL: 14,5 % vol

SOCKERHALT: 2 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu med lagringspotential uppåt 10 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

### BESKRIVNING AV VINET:

Vinet kommer från vingårdarnas allra bästa plotter i Roa, La Horra och Anguix. Själva vinrankorna är ympade från gamla rankor i området. Jordmånen består av sand, lera och limsten med perfekt dränering. Årgång 2016 hade en kall vinter med en hel del regn under våren med bra temperaturer under sommar, vilket gjorde att druvorna fick en perfekt mognad. Skörden skedde för hand och pumpades över i små ekfat där fermentering skedde med naturliga jäststammar. Därefter genomfördes en malolaktisk fermentering i franska ekfat. Vinet lagrades sedan 14 månader i Bordeaux fat och två år på flaska. Tonerna i vinet går åt mörk frukt, plommon, mogna körsbär, kryddor och fat. Avslutningen är lång med elegant tanninstruktur i perfekt harmoni med den djupa frukten.

### MATCHA TILL:

Serveras vid 14-16 °C till kött, mustiga grytor och ragu.

Provningsnotering:

.....

.....

.....

Finca La Capilla består av totalt 65 hektar, där ca 50 hektar är sk single vineyards. Historien börjar med Enrique Forner som började sin bana i vinindustrin redan under 1920-talet i Valencia. Enrique drevs i landsflykt under Spanska inbördeskriget och fortsatte sin karriär 1952 i Rhône och i Loiredalen. Enrique återvände till Spanien 1968 och slog sig ned i hjärtat av La Rioja Alta. Under årens lopp fortsatte Enrique att utvecklas och insåg att de allra bästa förutsättningarna fanns i Ribera del Duero. Genom hans arv grundades Finca La Capilla 1998 av Juan Miñón och hans son Rodrigo. Rodrigo fick tidigt rollen som vinmakare, idag har de vingårdar i Roa de Duero, Anguix, La Horra och i Fuentecén. 2019 tog ansedda Rioja producenten Marqués de Cáceres över vineriet, men i fortsatt regi av Rodrigo Miñón.