2015

VIEJOS CAPOS

VIÑEDOS CENTENARIOS

PORCENTAJE Y VARIEDAD DE UVA
Tinta del País 90% y Albillo Mayor 10%.

GRADO ALCOHOL
14,5% Vol.

PARÁMETROS ANALÍTICOS
Acidez total: 5,20
Acidez Volátil: 0,47
PH: 3,76
Azúcar residual: 1,1

ZONA DE PRODUCCIÓN
RIBERA DEL DUERO D.O.

VIÑEDO
PAGO DE EL CUBILLO
Edad: >150 años, Superficie: 0,3Ha (900 cepas), Producción: 1kg/cepa, Localización: Aldea de San Esteban, Suelos: Pedregoso y arenoso, Clima: Invierno seco, primavera lluviosa y verano cálido.

VINIFICACIÓN
La vendimia se realizó el 5 de octubre de 2015 de forma manual en cajas de 10 kgs al alba. A los pocos minutos se realizó una 2ª selección racimo a racimo a la que siguió una 3ª uva a uva en la mesa de selección tras la cual se despalillo a la vez la Tinta del País y el Albillo y estrujó para su posterior descanso en una cuba de acero inoxidable de 1000 litros. La fermentación alcohólica estuvo controlada a 25º realizando bazuqueos y remontados manuales cada 6 horas durante los 15 días en que se dilató.

Tras esta primera fermentación, se procedió al descubado manual que finalizó con un sangrado y prensado muy suave tras el cuál el vino se introdujo en 2 barricas de roble francés para comenzar su fermentación maloláctica a una temperatura controlada de 21º.

Se mantuvo allí durante 24 meses tras los cuales se embotelló y posteriormente se trasladó al botellero del interior de una bodega tradicional bajo tierra durante al menos 3 años antes de sacarlo al mercado.
de sacarlo al mercado.

NOTA DE CATA
Limpio y brillante con capa media alta.
Color rubí con ribetes granates.

En nariz es intenso, con notas de cacao bien ensambladas y frutos negros muy maduros como higos y ciruelas. En el fondo se aprecian aromas especiados como clavo y pimienta.

En boca es goloso con paso equilibrado, manteniendo la acidez que denota frescura. Taninos suaves y pulidos que dejan un retrogusto redondo.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO
Abrir mínimo 30 minutos antes de servir para oxigenarse. Se recomienda decantar, debido a su proceso natural puede contener algún precipitado.

Servir entre 16/18ºC de temperatura.

SEÑORÍO D ALDEA
BODEGAS Y VIÑEDOS