



CAPITÁN GAONA

D.O. Ca RIOJA

90% Tempranillo, 10% Garnacha

PRODUCCIÓN: 13.000 botellas

VIÑEDOS: Situados en la falda de la Sierra Cantabria en laderas y terrazas de suelos poco profundos y escasa superficie. La sierra protege a las viñas de los rigores invernales procedentes del norte. Cuentan con una edad media de entre 40 y 60 años y una densidad productiva de 3x 1,2mtrs.

La producción media es de 4.000 kg/ha.

La poda se lleva a cabo de manera tradicional y tradicional es la disposición del viñedo: en vaso con tres brazos en candelabro.

VINIFICACIÓN: La vendimia se realizó la tercera semana de septiembre ya que las condiciones climáticas y ambientales así lo aconsejaban. La uva se recogió en cajas que fueron llevadas inmediatamente a bodega para protegerlas. La fermentación alcohólica tiene lugar en tanque de acero inoxidable. Maceración durante 21 días.

Trabajo del **50%** del vino con sus lías en tina de madera durante **6 meses**. El otro 50% permanece durante 6 meses en barricas de roble francés de 500l.

Alcohol: 14,1

Acidez total: 5,02

Azúcares residuales: 1,8

SO2 total: 40mg/l

CATA:

Color picota intenso y brillante. Nariz frutal con frutas rojas frescas, notas minerales y sutiles recuerdos de especias dulces. Paso por boca grato y glicérico, intenso y muy rápido, con tensión. Es largo y fresco. Retrogusto que deja un recuerdo frutal con notas de mineralidad.

