



BODEGA Y VIÑEDOS DE LA CAPUCHINA

Capuchina Vieja Naufragios 2010.

Sierras de Málaga D.O

FICHA TÉCNICA

Los viñedos de La Finca La Capuchina se cultivan mediante prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente (Manejo Integrado). Para la vinificación, sólo se utilizan uvas de la propiedad, cosechadas a mano en las primeras horas de la mañana.

CV Naufragios es una selección reserva de familia que se han mantenido largo tiempo a reposo en botella con el propósito de hacer vinos de guarda.

Información técnica

Porcentaje de uvas: 48% Cabernet Franc, 35% Syrah, 10% Merlot, 7% Cabernet. Sauvignon

Vendimia: final de agosto de 2010

Tipo de suelo: Franco calcáreo

Altitud: 480 m

Crianza: 12 meses en barrica, 2/3 roble francés y 1/3 roble americano

Embotellado: Junio de 2011

Producción: 2.500 botellas

Analítica

Alcohol: 15 % vol

Acidez total: 4.3 g/l expresada en ac. Tartárico.

Ph: 3.7

Azúcar residual: menos de 1.5 gr/l

Nota de cata

Vino de color cereza oscuro con ribetes teja. Aromas predominantes de fruta madura y golosa, tostados y monte bajo. En boca es agradable, largo, con taninos redondos y buena estructura.

Debido a su larga estancia en botella se recomienda decantar. Se advierte de la presencia de posos dada su antigüedad.



Bodegas y Viñedos La Capuchina S.L.

Mollina – Málaga

Telf.: 952 11 15 65

info@bodegalacapuchina.es