BODEGA Y VIÑEDOS
DE LA CAPUCHINA

Capuchina Vieja Doradilla 2022

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.

Capuchina Vieja Doradilla es la expresión de la tradicional y olvidada variedad Doradilla de la que apenas quedan unas pocas hectáreas en cultivo. Este vino es posiblemente el único monovarietal de esta variedad en la actualidad.

La vendimia manual se realizó en los últimos días de agosto valorando las cualidades más significativas de la uva y el estado de acidez adecuado.

Información técnica

Variedad - Doradilla 100%.
Tipo de suelo - Franco calcáreo
Paraje - Sierra de La Camorra (Málaga), altitud 480 m.
Embotellado - noviembre 2022
Producción - 600 botellas

Analítica

Alcohol - 11.5 % vol
Acidez total - 4.21 g/l expresada en ac. Tartárico.
Ph - 3,59
Azúcar residual - menos de 0.8 gr/l

Nota de cata

Color amarillo pálido brillante con reflejos verdosos. Aromas a fruta fresca, floral, algo cítrico, pronunciada mineralidad, hinojo y hierbas. El paladar es fresco, muy ligero y delicada acidez. Extremadamente salino y mineral con un final de finas notas amargas.

Temperatura de servicio: 10 °C

Marida adecuadamente con mariscos, pescados, pastas y ensaladas.

Bodegas y Viñedos La Capuchina S.L.
Mollina – Málaga
Telf.: 952 11 15 65
info@bodegalacapuchina.es