



BODEGA Y VIÑEDOS DE LA CAPUCHINA

Capuchina Vieja Sol 2022. Naturalmente dulce.

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 Sol es un vino Naturalmente dulce en el que para su elaboración los racimos son extendidos en el suelo para exponerlos al sol y así alcanzar el grado adecuado de concentración de azúcar durante su deshidratación. Este proceso se realiza durante un periodo de unos 10 días, lo que tradicionalmente se conoce como "Asoleo".

Las fermentaciones son largas y la parada fermentativa se basa en la tradición, el balance de azúcar- alcohol y el equilibrio en boca.

Información técnica

Variedad: Moscatel de Alejandría 100%.
Tipo de suelo: Franco calcáreo
Paraje: Sierra de La Camorra (Málaga), altitud 480 m.
Embotellado: diciembre 2022.
Producción: 800 botellas

Analítica

Alcohol: 13 % vol
Acidez total: 3.83 g/l expresada en ac. Tartárico.
Ph: 3.76
Azúcar residual: 156 gr/l

Nota de cata

Color amarillo dorado brillante. Aromas melosos, cítricos, piel de naranja y lichi. Untuoso en boca. Cítrico, fruta escarchada, lichi. Gran equilibrio azúcar-acidez.

Temperatura de servicio: 10 °C

Marida adecuadamente con aperitivos, en especial pates, quesos de todo tipo, algunas clases de mariscos. También con postres, en especial aquellos con base de chocolate amargo y naranja.



Bodegas y Viñedos La Capuchina S.L.

Mollina – Málaga

Telf.: 952 11 15 65

info@bodegalacapuchina.es