

Капеяния Виура Сингъл винярг

Capellania Viura Single vineyard



Произход

Държава	Испания
Винен регион	Риоха
Винарна	Маркиз де Муриета

Технически данни

Сортов състав	Виура
Виг	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк

Винификация

Гроздето първо се мачка внимателно и след кратък контакт с ципите се пресова във вертикална преса. Това е деликатен и бавен процес, който благоприятства извличането на целия ароматен потенциал от гроздето Виура от лозе с изключително нисък добив. След това сокът се утаява и ферментира в съдове от неръждаема стомана при контролирана температура в продължение на 24 дни.

Отлежаване

24 месеца в 225-литрови нови френски дъбови бъчви.

Награди и сертификати

Decanter: 97 точки
James Suckling: 95 точки
Robert Parker: 94 точки

Описание

Накратко

Капеяния е лозе, засадено през 1945 г. и разположено на плато на надморска височина от 485 метра, най-високата точка на имението Игай в Риоха Алта. Почвата е предимно варовито-глинеста.

„Вечно възискателното лозе Капеяния ни даде отново вино с голяма жизненост и комплексност.“
- Мария Варгас, енолог.

Дегустационни бележки

Сламест цвят със стоманено-сиви отблясъци. Много добре дефиниран букет от зряла ябълка, пикантни нотки на мащерка и копър, нотки на бадеми и елегантна пушена нотка. В устата виното е директно и чисто, плътно, жизнено и добре балансирано. Предстои му дълъг живот.

Съчетание с храна

Тартар от стриди, хайвер, равиоли с морски дарове (скарриди и раци) с деликатен сос от бял трюфел, лазаня с първокласни сирена.

Бележки

