

Capitel 2011

Variedades de uva
100% Verdejo

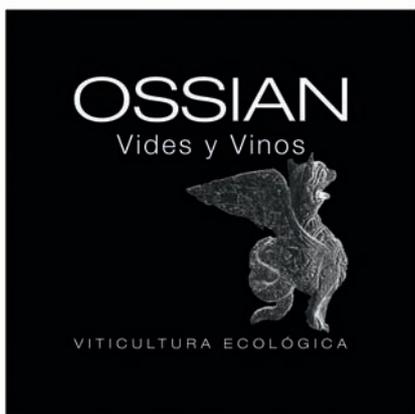
elaboración

OSSIAN CAPITEL es un vino excepcional, 100 % Verdejo de viñas viejas centenarias prefiloxéricas, en pie franco y sobre pizarra, que no elaboramos todos los años, siendo una selección muy especial ya que separamos algunas pequeñas partidas de uva de características extraordinarias.

Vendimia manual en cajas de 15 Kg. Inspección rigurosa en mesa de selección. Racimos enteros, sin despalillar y prensado tradicional borgoñón en prensa manual vertical con pisado de las uvas. Cultivo ecológico certificado.

crianza

Tras la fermentación alcohólica el vino ha permanecido sin trasiego en las barricas francesas, 50% nuevas y 50% de un vino, para completar una crianza de diez meses con bastoneo sobre sus lías. Fermentación maloláctica parcial en barrica.



cata sensorial

Color

Vivo, brillante, reflejos dorados y matices verdosos.

Aromas

Intenso, con sorprendentes tonos de flores silvestres.

Boca

Fresco, sabroso y largo, con elegantes notas balsámicas.