

Acappela

Joven 2025

Acappela es un vino tinto joven elaborado con uva procedente de uno de nuestros viñedos más frescos y jóvenes con cepas entre 6 y 10 años. Estas condiciones hacen de Acappela un vino fresco con ricos matices afrutados.

NOTA DE CATA:

Color rojo granate muy intenso limpio y muy brillante. Muy buena intensidad aromática que transmite sensación de fruta fresca como cerezas grosellas... muy agradable en boca tanto por su suavidad inicial como por el equilibrio que muestra por su excelente fructuosidad.

VARIEDAD: Tempranillo.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 - 16°

ALCOHOL: 13,5°

FORMATO: 75 cl.

MARIDAJE:

Recomendado para todo tipo de carnes como pollo ternera cerdo y cordero. Ideal con quesos suaves y pescado azul.

COSECHA 2025:

La añada 2025 de la Ribera del Duero se perfila como una de las más destacadas de los últimos años, calificada oficialmente como excepcional por el Consejo Regulador. Marcado por un ciclo cálido con una elevada pluviometría elevando la productividad de los viñedos. A pesar del calor en la etapa final, las uvas lograron una maduración completa y lenta, lo que permitió vendimiar en el momento ideal sin inclemencias climatológicas severas. Se caracterizan por tener un tanino pulido y un equilibrio armonioso entre alcohol y acidez, gran intensidad de color y vinos con un alto potencial de guarda.

