

Acappela

Crianza 2021

De las viñas situadas a mayor altitud con suelos franco arenosos con contenidos en arcilla y caliza elaboramos nuestro Acappela Crianza. Este suelo nos proporciona una uva de características propicias para obtener un vino con perfecta estructura.

NOTA DE CATA:

Color cereza intenso con intenso, borde granate. Aroma intenso a fruta confitada, especias dulces perfectamente integradas con una madera de calidad que lo hace elegante.

Muy sabroso en boca, potente y fructuoso, con taninos maduros.

VARIEDAD: Tempranillo.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 - 16°

ALCOHOL: 14 °

FORMATO: 75 cl.

ENVEJECIMIENTO:

12 meses en barrica 70% roble francés y 30% roble americano.

MARIDAJE:

Recomendado para todo tipo de carnes y asados especialmente para carnes a la brasa y estofado. También es excelente con quesos curados.

COSECHA 2021:

Invierno más frío de lo normal, con el suceso del temporal Filomena que descargó precipitaciones en forma de nieve que propició gran reserva de agua en los viñedos. Primavera lluviosa y un verano seco con precipitaciones a finales de septiembre de elevada cuantía. Retrasan algo la vendimia con rendimientos medios-bajos sobre los 4.500 kg/ha. debido a los daños de Filomena y las incidencias meteorológicas de viento y lluvia durante las semanas de floración. Mucha carga de color debido a la correcta maduración que se expresa en colores violáceos muy intensos y capa media-alta de todos los vinos de la añada 2021.

