

Acappela

Crianza 2022

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 2022:

A un invierno seco y frío y una primavera poco lluviosa con déficit hídrico le siguió un verano muy seco y caluroso con temperaturas más de 42°C durante más de 10 días consecutivos. Todo esto ha hecho que la añada tenga un grado alcohólico elevado y una alta concentración tánica. El resultado, un característica alta capa de color en los vinos, menores notas a frutas fresca que anteriores añadas destacando en esta ocasión unas notas más a fruta madura. Características que se aprecian tanto en boca como en nariz. Se prevé una muy buena cosecha dado el elevado grado de concentración de los vinos. Y a una excelente relación hollejo-pulpa que ha sido más equilibrado que en años anteriores.

