La Capra Loca
Tempranillo del País

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Vino de mesa
CLIMA:	Continental
UVA (S):	100% Tempranillo del País
SUELO (S):	Arcilla, arenoso
ALTITUD:	700 - 850 metros
EDAD DE LA VIÑA:	25 - 45 años
TIPO DE AGRICULTURA:	Tradicional
PODA:	Poda Espaldera, En Vaso
PRODUCCIÓN:	2500 cajas

Este vino se elabora en Pesquera del Duero - Valladolid, zona vinícola perteneciente a la Ribera del Duero. Esta zona vinícola se caracteriza por inviernos bastante fríos y veranos cálidos. La importante variación termina entre el día y la noche contribuye a una maduración más lenta de la uva y permite obtener excelentes índices de acidez. La capra loca es un cuvée hecho especialmente para Vinos de Terruños por la familia Pastor Gilabert, en colaboración con el viticultor Federico Fernández, de la familia Fernández de gran tradición vitivinícola en Ribera del Duero y pioneros en elaboración de la uva tempranillo en pesquera del Duero.
Vinificación: Fermentado en cuba de acero inoxidable y con la posterior permanencia de 6 meses en barrica de roble americano y húngaro.
Carácter: color rojo cereza, limpio y brillante con sabor afrutado, tostados, con taninos redondos y buen final.
Gastronomía: Barbacoa, chorizos, chuletas de cordero, cerdo, hierbas, pimentón.