

La Capra Loca

Tempranillo del País



APPELLATION

D'ORIGINE:	Vin de table.
CLIMAT:	Continental.
RAISIN(S):	100% Tempranillo du Pays.
SOL(S):	Argileux, Sableux.
ÉLÉVATION:	Entre 700 et 850 mètres.
ÂGE DU VIN:	25 - 45 ans.
TYPE D'ÉLEVAGE:	Traditionnel.
ÉMONDAGE:	Espaldera, Vaso.
PRODUCTION:	2500 boîtes.

Ce vin est produit à Pesquera de Duero, Valladolid, une zone viticole de la rivière du fleuve Duero. Les hivers froids et les étés chauds sont des caractéristiques de cette zone viticole. Les variations de la température entre le jour et la nuit contribuent à la maturation plus lente du raisin et permettent d'obtenir des excellents niveaux d'acidité. La Capra Loca est une cuvée faite spécialement pour Vinos de Terruños par la famille Pastor Gilabert, en collaboration avec Federico Fernández, provenant de la famille Fernández, une des familles qui ont contribué à la tradition viticole de la rivière du fleuve Duero et pionnière de l'élaboration du raisin Tempranillo en Pesquera de Duero.

Vinification: fermenté dans des réservoirs en acier inoxydable. Puis élevé pendant six mois dans des tonneaux en chêne américain et hongrois.

Caractère: couleur rouge cerise, propre et brillant avec un goût fruité, grillé, avec des tanins ronds et une bonne finale.

Mariage: barbecues, chorizos, côtelettes d'agneau, porc, herbes, poivron.

