

# La Capra Loca

## Selección TP-16

### *Tempranillo du pays*



#### DÉNOMINATION

<b>D'ORIGINE:</b>	Vin de table, Pesquera del Duero.
<b>CLIMAT:</b>	Continental.
<b>RAISIN(S):</b>	100% Tempranillo du pays.
<b>SOL(S):</b>	Argileux, sableux.
<b>ALTITUDE:</b>	700-850 mètres.
<b>AGE DE LA VIGNE:</b>	25-45 ans
<b>AGRICULTURE:</b>	Traditionnelle
<b>TAILLE DE LA VIGNE:</b>	En espalier et en gobelet.
<b>PRODUCTION:</b>	1650 caisses.

La Capra Loca Selección TP-16 est élaboré à Pesquera del Duero – Valladolid, zone viticole appartenant à la rivière du Duero. Cette localité est caractérisée par des hivers assez froids et des étés chauds. La variation de température entre jour et nuit contribue à une maturation plus lente du raisin, et ainsi à obtenir des excellents niveaux d'acidité.

La Capra Loca Selección TP-16 est une cuvée élaborée par la famille Pastor Gilabert en collaboration avec le viticulteur-œnologue Federico Fernandez, lui-même originaire d'une famille d'une grande tradition viticole, pionnière dans l'élevage du raisin tempranillo à Pesquera del Duero.

**Vinification:** fermentation dans des cuvées en acier inoxydable, élevage dans des barriques de chêne pendant 16 mois.

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

**Gastronomie:** grillades, chorizos, côtelettes d'agneau, porc, herbes, poivron.

