

La Capra Loca

Selección TP-16

Tempranillo del País



DENOMINACIÓN DE

ORIGEN:	Vino de mesa, Pesquera de Duero
CLIMA:	Continental
UVA:	100% Tempranillo del País
SUELOS:	Arcilla, Arenoso
ALTITUD:	700-850 metros
EDAD DE LA VIÑA:	25-45 años
AGRICULTURA:	Tradicional
PODA:	Espaldera, en Vaso
PRODUCCIÓN:	1650 cajas

La Capra Loca Selección TP-16 se elabora en Pesquera de 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 Selección TP-16 es un cuvée hecho por la familia Pastor Gilabert, en colaboración con el viticultor-enólogo 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 16 meses en barrica de roble.

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



www.vinosdeterrunos.com