



# LA CAPELLA 2014

LA CAPELLA (La Capilla en catalán) nace de una viña de Syrah plantada en Can Bas hace más de veinte años, y de una parcela de Cabernet Sauvignon que se extiende alrededor de la capilla medieval San Juan Salerm, de la cual se origina su nombre.



**VARIETADES DE UVA** Syrah 70%, Cabernet Sauvignon 30%.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN** D.O. Penedès.

### NOTAS DE CATA

LA CAPELLA 2014 es un vino de color cereza ardiente matizado por reflejos de oro, granada y por aquella chispa azulada que le aporta la piel del Syrah. En nariz resaltan los aromas frutales sobre un tapiz de vainilla, café, especias y cedro. Una vez en la boca, se aprecia el equilibrio entre frescura y acidez, envuelto en una textura aterciopelada.

### DEGUSTACIÓN

Marida a la perfección con asado de pato y solomillo de buey. Se recomienda servir a 16-17°C.

### TIERRA

La tierra de Can Bas donde nace el vino LA CAPELLA 2014 está compuesto de arcilla calcárea. Se trata de una tierra bien drenada y de textura media-fina, con un bajo contenido de materia orgánica.

FRANCO-ARCILLOSO



ARCILLOSO



ARENOSO



### VENDIMIA 2014

La añada 2014 se caracteriza por unas temperaturas moderadas, una pluviometría elevada y una primavera seca y suave. Las lluvias de octubre ayudaron las distintas variedades, retrasando la vendimia y asegurando óptimos niveles de maduración.

### ELABORACIÓN

Vendimia manual con cajas y enfriado entre 10 y 15°C para evitar dañar tanto la uva como la propia viña. Despalillado para evitar notas herbáceas o amargas. Selección en mesa para garantizar la calidad de las uvas que entran en prensa. Fermentación de las diferentes variedades por separado a 25°C. Se efectúan dos remontados diarios para favorecer la extracción. Crianza de doce meses en barricas de roble francés. *Battonage* durante tres meses para ganar volumen y expresión.

**GRADO ALCOHÓLICO**

14,5% vol

**ACIDEZ TOTAL**

6,4 g/l

**PH**

3,41

**AZÚCAR RESIDUAL**

0,62 g/l

**SULFUROSO TOTAL**

85 mg/l

**VITICULTURA**

Parámetros ecológicos  
Formación de la viña  
en Cordon Royat

**ALTITUD**

270m

**EDAD DE LOS VIÑEDOS**

20 años

**RENDIMIENTO**

Cab.Sauvignon 3704kg/Ha  
Syrah 6220 Kg/Ha

**PRODUCCIÓN**

5000 botellas