

FICHA DE CATA

Capricho DiVino Brut Nature Chardonnay 2019

Vino

Brut Nature Chardonnay
Ecológico y Vegano
D.O.P. Manchuela
Vino de parcela, vino de autor

32 Ha. plantadas hace 18 años, seleccionamos 4 Ha. para este Brut Nature. Elaboración Método Tradicional o champenoise. Segunda fermentación en botella.

Edición limitada 6.000 botellas



Descripción

Capricho DiVino Brut Nature es un vino espumoso que ha esperado 18 años en que se desarrolle el viñedo de chardonnay para alcanzar un sistema radicular y foliar, suficiente para producir uvas de calidad. De Igual modo, en la Bodega, durante los últimos 5 años hemos ido realizando diferentes ensayos y estudiando los resultados para alcanzar la máxima calidad.

El resultado es un vino espumoso de la calidad con sello de autor.



Alcohol
12,5%



Crianza botella
9 meses



Botella
75 cl



Tipo de tapón

Corcho Natural

Cápsula
Complejo

Botella
Borgoña

Capacidad botella
75 cl

Capacidad caja
6 botellas

Tipo de caja

Cartón Kraft de 3 canales,
impresión flexográfica,
separador, posición vertical

Peso por caja
9 Kg

EAN code Botella
-

EAN code Caja
-

Palletización
Europallet 720 botellas



MANCHUELA
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

VEGA TOLOSA

Polígono Industrial, Calle B nº11
Casas-Ibañez 02200 Albacete, España
+34 602 601 744 Javier Gómez

www.vegatolosa.com



Capricho DiVino

Brut Nature Chardonnay 2019



Nota de cata

Vista: Limpio y brillante, color dorado con ligeros tonos verdosos. Rosario de burbuja muy fino y elegante. Nariz: Aroma a panadería. Recuerdos a manzana verde. Boca: Perfecto equilibrio gustativo, muy frutal en boca. Burbuja muy suave.

Viñedo

Viejos viñedos propios, ecológicos y veganos, situados a 750 metros de altura sobre el nivel del mar entre los Valles de Júcar y Cabriel. Plantados en la zona de transición a la Reserva de la Biosfera por la UNESCO. Suelos: Profundo, calizo y calcáreo. Vendimia manual a principios de agosto.

Ubicación del Viñedo

Se encuentra a 120 km del mar Mediterráneo, entre los valles del río Júcar y Cabriel; este último declarado por la Unesco como Reserva de la Biosfera. Ubicado en la comarca de Casas-Ibáñez dirección Norte, lindando con la Derrubiada. Esta parcela se encuentra en un entorno natural donde el viñedo está rodeado de encinas, enebros, tomillo, pinos...

Suelo

Su suelo rico en materia orgánica, calcáreo y calizo, aporta a este vino las peculiaridades del terruño. Suelos profundos donde las raíces exploran el subsuelo para absorber los nutrientes que aportarán mineralidad a los vinos. El suelo y el clima crean una personalidad única de nuestro Vega Tolosa Brut Nature.

Clima

Con un clima mediterráneo-continental, lluvias en otoño y primavera, veranos secos y calurosos, e inviernos fríos. Reúne las características idóneas para cultivar estas viñas, con noches

de verano frescas gracias al aire "solano" que ayudan a una maduración lenta y de calidad. Ideal para cultivar uvas naturales y ecológicas.

Viticultura Ecológica

Su cultivo es ecológico, certificado por la Norma Europea (EU-REG (CE) 834/2007). No a los fertilizantes químicos (nos elaboramos nuestro propio compost ecológico de la mezcla de raspones de la uva y estiércol de ganado de oveja. Para las enfermedades producidas por los hongos utilizamos base de cobre y azufre, productos ecológicos y naturales para la vid.

Los insectos dañinos los controlamos cuidando de los insectos beneficiosos que se encuentran en la vid, plantamos plantas aromáticas entre el viñedo para que puedan refugiarse y multiplicarse. Si nos encontramos con alguna plaga ocasional de polillas por problemas con los vecinos, utilizamos feromonas sexuales para confundir a los machos y evitar la fecundación de las hembras.

Elaboración Vegana

Desde el 2019 todos los vinos de la Familia Tolosa son de elaboración Vegana, esto significa que en el proceso de elaboración de Finca Los Halcones no se modifican genéticamente sus levaduras, ni se utilizan productos enológicos de origen animal.

Vendimia manual

Estas cuatro Ha. de chardonnay son vendimiadas manualmente en cajas de ocho kilos para proteger su calidad. Siempre en su momento óptimo de maduración, pensando en obtener poco grado alcohólico, porque en la segunda fermentación desarrollará un par de grados más.

Gracias a las condiciones climáticas a lo largo del año, los parámetros de acidez, Ph y azúcares; son perfectos para elaborar un vino espumoso de calidad.

En la bodega se realizaría el resto.

Elaboración

Recepción en bodega con una minuciosa limpieza y selección de la uva, ya realizada en el viñedo. Se enfría la uva y se llenan los depósitos realizando una maceración en frío para extraer los aromas de la piel. Sobre las 10 horas de maceración de descuba el mosto por gravedad introduciéndolo en un depósito de acero inoxidable para que decanten los sedimentos de forma natural.

Al día siguiente se trasiega el mosto limpio en un fermentador de acero inoxidable con temperatura controlada para realizar la fermentación alcohólica que durará unos 30 días a 15 ° C. Una vez terminada la fermentación alcohólica el vino resultante es trasegado a un depósito para eliminar levaduras muertas, a los dos días decantando se vuelve a trasegar el vino ya limpio a unos foudres de roble francés de 2.500 litros cada uno, para realizar una pequeña crianza de tres meses, realizando battonages para agitar las lías finas.

A los tres meses clarificamos con proteína de guisante para limpiar el vino, se filtra y se embotella añadiendo mosto concentrado ecológico de base de uva y levaduras seleccionadas para que realice la segunda fermentación en la botella, tapándolas con un tapón corona (chapa) para aguantar la presión. Siguiendo estrictas medidas de seguridad e higiene. Las botellas de vino se guardan en un sótano (cueva o cava), según en

Capricho DiVino Brut Nature Chardonnay 2019



la región donde nos encontremos. Las botellas se apilan en posición horizontal (en rima) en la cava donde reposarán, en silencio y con una humedad y temperatura constantes, un mínimo de 9 meses. Se realiza la segunda fermentación y la toma de espuma.

Los sedimentos fruto del agotamiento de las levaduras se depositan en el cuello de la botella gracias al giro diario que, de forma manual o automática, se realiza en pupitres o en jaulas que accionan los giropalets. La botella queda en posición 'de punta'.

Nuestro Capricho DiVino Brut Nature ha permanecido sus 9 meses de rigor. De manera manual se retiran los sedimentos. El proceso más habitual es el de congelar el cuello de la botella para que en el momento de extraer la chapa los sedimentos sólidos se desprendan fácilmente.

Cómo nuestro Capricho DiVino es un Brut Nature, solamente la rellenamos con la botella que hemos degollado anteriormente, sin adición de licor de expedición ni azúcar para reemplazar el líquido perdido en el degüelle. Se coloca el tapón de corcho definitivo, la placa y el morrión. También las cápsulas y la etiqueta. En la contra etiqueta escribiremos el día del degüelle para que el consumidor sepa la evolución en el tiempo de esa botella.

La botella estará lista para deleitar los paladares más exigentes y alegramos la vida al público en general.

Diseño de la etiqueta

Capricho DiVino Brut Nature es un homenaje a una de nuestra primeras marcas y la cuál tuvo una muy buena aceptación por el consumidor. Una etiqueta elegante para que conmemores tus mejores momentos con un brindis. Salud!!!

Etiquetado

