

CRÁPULA

Ficha técnica / Technical Data



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P.) JUMILLA

Marca / Brand name	Crápula
Tipo de vino / Wine Color	Vino tinto / Red wine
Variedad / Variety	Monastrell / Mourvedre (85%), Syrah (10%) Cabernet Sauvignon (5%)

COMPOSICIÓN / COMPOSITION

% VOL.	14.20 °
Acidez total / Total acidity	6.30 g / L
Acidez volátil / Volatile acidity	0.56 g / L
pH	3.55
SO ₂ libre / Free SO ₂	26 mg / L
Azúcares residuales / Residual sugar	1.90 g/L
Intensidad de color / Colour intensity	9.30
Antocianos / Anthocyanins	370
I.P.T.	80
Extracto seco / Dry extract	28 g / L

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Cautivador color picota profundo con ribetes violáceos, exuberante pero al mismo tiempo elegante. Tiene una nariz super fragante y frutal, hierbas aromáticas como lavanda, notas de fresa, mora, todo bien maduro sin perder la frescura, con una fruta juvenil, casi primaveral, que da alegría al olfato, fondo mineral muy atractivo.

En boca es goloso, con nervio, envolvente, jugoso, acidez estupenda con mucha fruta en su paso. Tanino vivo, es complejo pero al mismo tiempo sencillísimo de beber.

Captivating deep cherry red with a violet rim, exuberant but at the same time elegant. It has a highly fragrant and fruity nose, aromatic herbs such as lavender, hints of strawberry, blackberry, ripe overall without losing freshness, with a youthful fruit character, almost spring-like, giving a joyful note to the nose, and a very attractive mineral background.

The palate is rich, vigorous, enveloping, juicy, great acidity with lots of fruit all the way through. A structured wine, it has complexity, but at the same time is very easy-drinking.

VIÑEDOS / VINEYARD

Situado a una altitud de 800 m, en suelos calcáreos y calizos de color marrón, muy pobres en materia orgánica, con un rendimiento de menos de 4.000 kilos por hectárea.

Situated at an altitude of 800 m, on brown and brown chalky soils, very poor in organic material, with a yield of less than 4,000 kilos per hectare.

FERMENTACIÓN / FERMENTATION

MÉTODO Despalillado sin estrujado. 17 días de maceración
Fermentación en depósitos en abierto de acero inoxidable de 5.000 kilogramos
Fermentation temperature: 28 °C

METHOD *De-stemmed without crushing. Maceration 17 days
Fermentation in 5,000 kilograms of open stainless steel tanks
Fermentation temperature: 28 °C*

CLARIFICACIÓN / CLARIFICATION Sí, con albúmina de huevo / Yes, with egg albumen

FILTRACIÓN / FILTRATION No

OTRO / OTHER Decantación natural / Natural settling

ENVEJECIMIENTO / AGEING

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO / AGEING TIME
12 meses en bodega / 12 month in barrel

TIPO DE BARRICA / BARREL TYPE
Roble Francés / French oak

FORMA DE CONSUMO / SERVING TEMPERATURE

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE
16 - 17 °C

CAPACIDAD DE LA BOTELLA / BOTTLE PRESENTATION
750 mL & 1.5 L (Magnum)