

CRÁPULA SOUL

Ficha técnica / Technical Data



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

Marca / Brand name	Crápula Soul
Tipo de vino / Wine Color	Vino tinto / Red wine
Variedad / Variety	Monastrell (40%), Syrah (25%) Petit Verdot (20%), Cabernet Sauvignon (15%)

COMPOSICIÓN / COMPOSITION

% VOL.	14.20 °
Acidez total / Total acidity	6.50 g / L
Acidez volátil / Volatile acidity	0.50 g / L
pH	3.52
SO ₂ libre / Free SO ₂	20 mg / L
Azúcares residuales / Residual sugar	2.00 g/L
Intensidad de color / Colour intensity	8.98
Antocianos / Anthocyanins	230
I.P.T.	58.6
Extracto seco / Dry extract	27.1 g / L

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Intenso color sensual en la superficie con bordes aterciopelados, aromas capaces de envolverle en un fantástico mundo de sensaciones que llevaban el alma hasta el punto de la exhaustación, sabor a cereza y fruta madura, especias, productos lácteos y mucho aroma retronasal.

En boca es potente, cremoso, suave, alegre, sin olvidar la elegancia y suavidad típica de Crápula. Un vino que se abre a los sentidos una vez probado.

Intense sensual colour at the surface with velvety edges, aromas capable of wrapping you in a fantastic world of sensations that bare the soul to the point of exhaustion, uncomplex berries and ripe fruit, spices, dairy and a long retronasal aroma.

The palate is powerful, creamy, smooth, lively, without forgetting the elegance and silkiness typical of Crápula. A wine that opens up to the senses as it's tasted

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 5.000 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 5,000 kilos per hectare.

FERMENTACIÓN / FERMENTATION

MÉTODO Despalillado sin estrujado. 15 días de maceración
Fermentación en tinajas de madera abiertas de 5.000 kilogramos
Temperatura de fermentación: 29 °C

METHOD De-stemmed without crushing. Maceration 15 days
Fermentation in 5,000 kilograms of open wooden vats
Fermentation temperature: 29 °C

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

FILTRACIÓN / FILTRATION No

OTRO / OTHER No

ENVEJECIMIENTO / AGEING

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO / AGEING TIME
15 meses en bodega / 15 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

TIPO DE CORCHO / CORK TYPE
Super 49/24 mm