



## Falcoeira A Capilla 2022

CHF 56.00 | 10 cl = CHF 7.47

Bouquet molto espressivo con un'impronta rosso-fruttata e accenti erbacei e floreali. Amarena, fragola, mirtilli rossi, ma anche rose e violette, ortica e tè verde. Al palato è denso e giocoso allo stesso tempo. Frutto grande e concentrato, acidità succosa e tannino rotondo. Il finale è lungo e succoso

Produttore	Telmo Rodríguez
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Valdeorras
Classificazione	DO
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2032
Vitigni	Mencía, Merenzao, Brencellao, Sousón, Godello, Grenache
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	5038112
Adatto a	Anatra, Salumi, Formaggi stagionati
Valutazioni	Robert Parker 95/100



### Vinificazione

Tutte le uve vengono raccolte a mano e attraverso un'attenta selezione vengono lavorate solo le migliori. Le uve rosse vengono diraspate e le uve bianche vengono aggiunte con gli stili. La fermentazione avviene in tini di legno da 3000 litri, dopodiché il vino viene affinato per 14 mesi in foudres da 2000 litri.

### Terroir

Falcoeira a Capilla è considerato storicamente il miglior vigneto della zona di Valdeorras, dove lavora Telmo Rodriguez, ma purtroppo era caduto in rovina. Telmo e il suo team lo hanno riportato in vita e ripiantato. Le viti qui crescono secondo l'antica tradizione dell'impianto misto, cioè con diverse varietà nello stesso vigneto. Si tratta di un vigneto spettacolare. Un anfiteatro esposto a sud, dove le viti crescono su terreni granitici. Sul lato opposto della valle, alla stessa altitudine, si trova il vigneto As Caborcas con esposizione a nord-est e il confronto tra questi due vini è ogni anno estremamente emozionante.





## Storia

Nel 2002, Telmo Rodriguez e il suo socio Pablo Eguzkiza si sono stabiliti nella regione galiziana di Valdeorras, attratti dal terroir unico con il suo clima atlantico fresco e i terreni di granito e ardesia.

