

CaprichoDiVino Viognier-Moscatel Semidulce 2020

Blanco Semidulce

Ecológico y Vegano
D.O.P. Manchuela

Viñedos plantado en
la zona de
transición a la reserva de
la Biosfera.

Producción 100.000 botellas



Descripción

Vino elaborado con las mejores uvas de Viognier (85%) y Moscatel (15%) de la Familia Tolosa. Ecológico, Vegano y saludable. Un vino blanco fresco, equilibrado, con estilo y sello de autor.

Nota de cata

Vista: Amarillo pálido pajizo con reflejos verdosos.

Nariz: Intenso aroma a frutas como el plátano, albaricoque o manzana.

Boca: Equilibrada relación dulzor / acidez. Albaricoque, plátano y recuerdos anisados.



Alcohol
11%



Fermentación
15 días



Botella
75 cl



Tipo de tapón

Corcho

microgranulado

Cápsula

PVC

Botella

Rhin Eco

Capacidad botella

75 cl

Capacidad caja

6 botellas

Tipo de caja

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

Peso por caja

7,80 Kg

EAN code Botella

8437003236341

EAN code Caja

18437003236218

Palletización

Europallet 750 botellas Americano
pallet 900 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

Viognier-Moscatel Semidulce 2020



Viñedo

Plantado en el 1990, a una altitud de 750 metros se encuentra nuestro Viognier y Moscatel en un entorno único entre los valles del río Júcar y Cabriel, en la zona de transición a la reserva de la Biosfera declarada por la UNESCO.

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-Ibañeta dirección Nor-este entre Finca Los Halcones y la derrubia. Esta parcela se encuentra en un entorno natural donde el viñedo está rodeado de encinas, enebros, tomillos, pinos, ...

Suelo

Su suelo rico en materia orgánica, calcáreo, calizo y mineral, aporta a este vino las peculiaridades del terreno. El suelo y el clima crean una personalidad única de nuestro Capricho DiVino.

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

La Familia Tolosa posee 250 Hectáreas de viñedo propio

ecológico de las cuales 25 hectáreas están plantadas de viognier y 5 de moscatel, destinadas para nuestro vino "Capricho DiVino". 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 Capricho DiVino no se modifican genéticamente sus levaduras, ni se utilizan productos enológicos de origen animal.

Vendimia

Nuestro Capricho DiVino fue vendimiado a mediados de agosto, en el momento óptimo de maduración. Gracias a las condiciones climáticas a lo largo del año, los parámetros de acidez, Ph y azúcares; eran perfectos para elaborar un vino de calidad. En la bodega se realizaría el resto.

Elaboración

A mediados de agosto se realiza la vendimia nocturna, buscando el frescor de la noche, cuando las uvas están en el momento óptimo de maduración. El Viognier nos dará el frescor y la acidez; el moscatel el aroma y el dulzor. Las uvas se seleccionan en la bodega, entran en un depósito, siempre de acero inoxidable, para realizar una maceración en frío. A las doce horas se descuba el mosto flor y empieza la fermentación alcohólica a temperatura controlada (14°C.), cuando existe un equilibrio entre la acidez y el azúcar, se para la fermentación a -5°C para conservar el azúcar natural de la propia uva. Clarificado, filtrado y embotellado; siguiendo todas las medidas de higiene, normas de seguridad alimentaria necesarias para la certificación ecológica y vegana.

Diseño de la etiqueta

Un diseño rompedor, atrevido, elegante y moderno, que llamará la atención en la mesa del restaurante o en el estante de una tienda gourmet. Decidimos pintar la botella para proteger el vino de la luz solar evitando la oxidación, imitando al escarchado para crear un efecto fresco. La leyenda preferimos impregnarla al fuego (400°C) con tierras coloreadas. La marca registrada Capricho DiVino sugiere un deseo a obtener algo, en este caso un deseo divino. Un juego de letras para que el deseo del que observa esta botella, sea el deseo de probar este vino.

Capricho DiVino

Viognier-Moscatel Semidulce 2020



Etiquetado – Material auxiliar

