

# 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 <sub>2</sub> libre / Free SO <sub>2</sub>	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

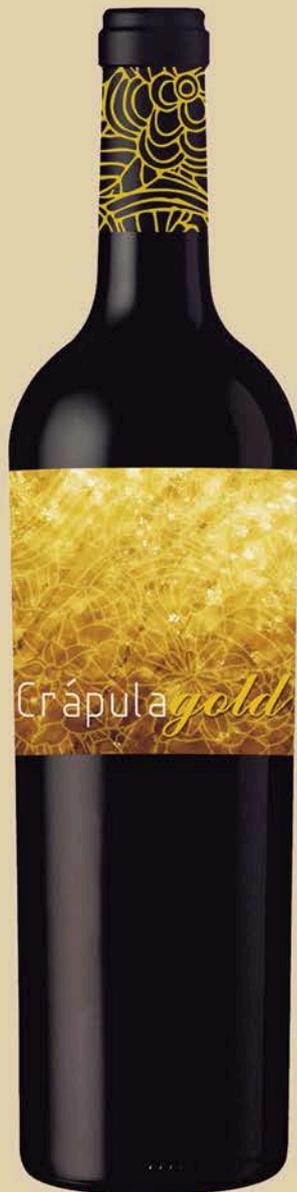
### FORMA DE CONSUMO / SERVING TEMPERATURE

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
16 - 17 °C

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

# CRÁPULA GOLD

Ficha técnica / Technical Data



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

Marca / Brand name	Crápula Gold
Tipo de vino / Wine Color	Vino tinto / Red wine
Variedad / Variety	Monastrell & Syrah

## COMPOSICIÓN / COMPOSITION

% VOL.	14 °
Acidez total / Total acidity	6.22 g / L
Acidez volátil / Volatile acidity	0.59 g / L
pH	3.66
SO <sub>2</sub> libre / Free SO <sub>2</sub>	22 mg / L
Azúcares residuales / Residual sugar	1.90 g/L
Intensidad de color / Colour intensity	8.30
Antocianos / Anthocyanins	210
I.P.T.	71
Extracto seco / Dry extract	26.1 g / L

## NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color rojo cereza con borde brillante, carácter fresco en la nariz; limpio, lleno de aromas de frutas silvestres. Sensual y vigoroso.

En el paladar, el vino es una delicia, suave, delicado y refrescante. Expresivo más por el aroma y gran aporte de vitalidad y frescura, el vino es cremoso y muy fácil de beber.

*Cherry red colour with bright rim. Fresh character on the nose; clean, full of aromas of wild fruits. Sensual and vigorous.*

*On the palate, the wine is a delight, soft, delicate and refreshing. Driven more by aroma and freshness than power, the wine is creamy and very easy to drink.*

## 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. 12 días de maceración  
Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 12.000 litros

**METHOD** De-stemmed without crushing. Maceration 12 days  
Fermentation in 12,000 litre stainless steel tanks

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

**FILTRACIÓN / FILTRATION** No

**OTRO / OTHER** Estabilización natural / Settled naturally

## ENVEJECIMIENTO / AGEING

**TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO / AGEING TIME**  
5 meses en barrica / 5 month in barrel

**TIPO DE BARRICA / BARREL TYPE**  
Roble Francés y Americano / French and American oak

## FORMA DE CONSUMO / SERVING TEMPERATURE

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
16 - 17 °C

**CAPACIDAD DE LA BOTELLA / BOTTLE PRESENTATION**  
750 mL

# 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 <sub>2</sub> libre / Free SO <sub>2</sub>	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 tinas 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