



CAPRICO DIVINO

BRUT NATURE CHARDONNAY



CHARDONNAY 100%

TRADITIONAL METHOD

AGED IN THE BOTTLE FOR 14 MONTHS

VINTAGE 2022

ALCOHOL 12,5%

DOP MANCHUELA

ORGANIC

VEGAN

CHARDONNAY 100%

METODO TRADICIONAL

CRIANZA EN BOTELLA 14 MESES

VENDIMIA 2022

ALCOHOL 12,5%

DOP MANCHUELA

ECOLÓGICO

VEGANO

Capricho DiVino Brut Nature is a sparkling wine made using the traditional method, which provides the highest quality to the sparkling wines. It all begins in the vineyard to obtain healthy, low-grade and good quality grapes for subsequent pre-fermentation maceration in the winery.

The fermentation of the base wine has been carried out only with the flower must under controlled fermentation. Afterwards, it has been transferred to the bottle to carry out the second fermentation and with its subsequent aging for 14 months in the bottle to obtain a balanced and elegant wine.

Afterwards, the disgorging was carried out by freezing the neck of the bottle and filling it with the previous bottle. It is a limited edition of 6000 bottles.



Capricho DiVino Brut Nature es un vino espumoso elaborado según el método tradicional, que aporta la máxima calidad a los espumosos. Todo comienza en el viñedo para obtener uvas sanas, de bajo grado y buena calidad para su posterior maceración prefermentativa en bodega.

La fermentación del vino base se ha realizado únicamente con el mosto flor bajo fermentación controlada. Posteriormente, ha sido trasladado a botella para realizar la segunda fermentación y con crianza durante 14 meses en botella para obtener un vino equilibrado y elegante.

Se realizó el degüelle congelando el cuello de la botella y llenándola con la botella anterior, sin adición de licor de expedición.