

CEPA 21 2015



CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA 2015

Desde el mes de abril hasta la segunda quincena del mes de julio, las temperaturas fueron más elevadas de lo normal lo que provocó un buen desarrollo vegetativo. Las lluvias puntuales de julio ayudaron a superar las altas temperaturas de esta época. Después del envero, las temperaturas nocturnas descendieron notablemente mientras que las diurnas se situaron en una media de 25°C. Este hecho favoreció enormemente la maduración y adelantó la vendimia dando como resultado una añada extraordinaria.

ANÁLISIS DE CATA

De color rojo cereza intenso, muy cubierto. En nariz destaca la personalidad de la añada con intensidad y finura, aparecen en primer plano los primarios del tempranillo madurados en barrica acompañados de balsámicos y sutiles maderas tostadas. En boca es poderoso, de tanino estructurado y gran volumen. El postgusto es largo y muy persistente.

FICHA TÉCNICA

D.O: Ribera del Duero
Localidad: Castrillo de Duero
Orientación: Norte
Variedad: Tempranillo

Suelo: Calizo-Arcilloso
Producción: 420.000 botellas
F. Maloláctica: 18 días en depósito
Crianza: 12 meses barrica de roble francés



www.cepta21.com



Cepa21Bodegas



Cepa21Bodegas



cepta21bodegas



Cepa 21



2008 2009 2010 2011 2013 2014 **2015**



92 91 91 90 90



92 92 90 92



91 92 91



91



91 90 91



92 92 92 91



93 90 94 93 93



90 92 90 91 91

