

CEPA 21

2019



Características de la cosecha

El ciclo vegetativo del 2019 vino precedido por las lluvias del mes de abril, sin embargo, desde mediados de primavera hasta finales de verano, el año se caracterizó por las escasas lluvias y temperaturas por encima de lo esperado. El inicio de la vendimia comenzó tras unos días de lluvia, lo que ayudó a equilibrar la composición de la uva y dio como resultado un año de calidad extraordinaria y sanidad óptima.

Elaboración

Su fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 18 días, para posteriormente completar su fermentación maloláctica durante 30 días. Su envejecimiento se realiza en barricas de roble francés.

Análisis de la cata

Vino de color rojo cereza muy cubierto, limpio y brillante. En nariz es intenso y equilibrado destacando los aromas propios del tempranillo y de fruta roja y negra. Además, el paso por barrica queda reflejado en los atractivos aromas especiados, siempre respetando la calidad de la materia prima. En boca es elegante, de gran intensidad y cuerpo medio dejando un postgusto largo y persistente.

Ficha técnica

DO: Ribera del Duero
Suelo: Calizo-Arcilloso-Pedregoso
Localidad: Castrillo de Duero
Orientación: Norte y Sureste
F. Maloláctica: 30 días en depósito
Variedad: Tempranillo
Crianza: Barrica roble francés



Historia

Un vino con raíces ancladas en la más auténtica tradición vitivinícola de la Ribera del Duero pero con una vocación innovadora. Elaborado a partir de uvas de un enclave ideal donde la exposición, el clima y el suelo se alían para obtener una calidad de uva excelente.

Reconocimientos

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
<i>Robert Parker</i>	91	91+	90			90		90	
Wine Spectator			92			90	92		
WINEENTHUSIAST	91	92				91	90		
WineSpirits							93		
vincus	91	90	91						
Guía Peñín	92	92	91				92	92	91
Guía Proensa	90	94			93		93	92	92
>vinos	90	92	90		91		91		
JAMES SUCKLING.COM							92		
JEB DUNNUCK								92	
GG									94

