

CEPA 21

2017



www.cepta21.com



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.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

La del 2017 fue una añada atípica desde sus comienzos, con temperaturas anormalmente altas al inicio de la primavera que provocaron una pronta brotación. Las heladas de finales de abril afectaron a los viñedos y redujeron considerablemente su producción. El verano, seco y caluroso, favoreció la regularización de la planta y una vendimia temprana.

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

Color rojo cereza picota con ribetes granates. En la nariz predominan los varietales del tempranillo madurados por el tiempo en barrica pero conservando bien la frescura. El conjunto aromático se ve enriquecido por las notas propias de un paso por barrica respetuoso y sutiles toques de especias y balsámicos. En la boca muestra una buena estructura con 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 (Tinto Fino)
- Envejecimiento:** Barrica roble francés

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
	91	91+	90			90		90	
Wine Spectator			92			90	92		
	91	92				91	90		
WineSpirits	91						93		
vincus	91	90	91						
GUÍA PEÑÍN	92	92	91				92	92	91
	90	94			93		93	92	
>vinos	90	92	90		91		91		
JAMES SUCKLING.COM							92		
JEB DUNNUCK								92	