

# CEPA 21

## 2017

### 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 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



### BODEGAS CEPA 21

Bodegas Cepa 21 S.A. Castrillo de Duero  
Valladolid-España (SPAIN) · Tfno. (+34) 983 484 083  
www.cepa21.com · bodega@cepa21.com



### 2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016

	91	91+	90			90	90
			92		90	92	
	91	92			91	90	
	91					93	
	91	90	91				
	92	92	91			92	92
	90	94			93	93	92
	90	92	90		91	91	
						92	
							92

# CEPA 21

BODEGAS