

CEPA 21

2018



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

El ciclo vegetativo del 2018 empezó con unos meses de abril y mayo extraordinariamente lluviosos. En los meses de verano la pluviometría se situó por debajo de los valores históricos, lo que ayudó a equilibrar el ciclo. Las temperaturas estuvieron muy próximas a las habituales en la zona, salvo en el último tramo de maduración donde estuvieron por encima de lo habitual, lo que ayudó a rematar el año con niveles óptimos de madurez y un gran equilibrio en la uva.

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 es elegante, limpio y expresivo, con una complejidad propia de un vino elaborado con una uva de excelente calidad y un proceso de elaboración muy cuidado. En la boca es goloso, con buen cuerpo y un gran equilibrio, presentando un postgusto largo y agradable.

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
Wine Enthusiast	91	91+	90			90		90	
Wine Spectator			92			90	92		
WINEENTHUSIAST	91	92				91	90		
Wine & Spirits	91						93		
vincus	91	90	91						
GUÍA PEÑÍN	92	92	91				92	92	91
Guía Proensa	90	94			93		93	92	
>vinos	90	92	90		91		91		
JAMES SUCKLING.COM							92		
JEB DUNNUCK								92	