

# HITO

## 2020



[www.cepta21.com](http://www.cepta21.com)



### HISTORIA

La palabra "HITO" significa poste de piedra, a veces labrada, que sirve para indicar la dirección o la distancia en los caminos o para delimitar terrenos. Hito nace como un vino joven para ir completando la gama de una bodega moderna e innovadora. Elaborado con los viñedos más jóvenes de la bodega injertados con el clon de Tinto fino seleccionado de los viñedos más emblemáticos de Bodegas Emilio Moro.

### CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

La climatología del 2020 ha estado marcada por una ligera subida de la temperatura media que, junto con las abundantes precipitaciones en primavera, han permitido un buen desarrollo de la planta. La vendimia estuvo acompañada por las lluvias que no afectaron a la calidad de la uva obtenida con la que se elaborarán vinos de alta calidad, expresión aromática e intensidad.

### ELABORACIÓN

Elaborado a partir de la selección de uvas de las partes más bajas de nuestros viñedos, su fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 12 días, para posteriormente completar su fermentación maloláctica durante 30 días. Su envejecimiento se realiza en barrica de roble francés.

### ANÁLISIS DE LA CATA

Vino limpio, brillante y de color rojo cereza con ribetes violáceos. En nariz es muy expresivo, destacando los aromas primarios característicos del tempranillo y con presencia de frutos rojos. En boca es un vino equilibrado, de paso suave y con una agradable sensación de final de boca.

### FICHA TÉCNICA

- DO:** Ribera del Duero
- Suelo:** Calizo - Arcilloso - Pedregoso
- Localidad:** Castrillo de Duero
- Orientación:** Norte y Sureste
- F. Maloláctica:** 12 días en depósito
- Variedad:** Tempranillo
- Crianza:** Barrica roble francés

	2010	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
	90							
	90			90	91	90		90
		91						
	90		90					
						90		
					90			
							90	