

HITO ROSADO 2020



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. Este vino nace con el interés de ofrecer al consumidor la versión más fresca y aromática de nuestra variedad, sin crianza alguna y con las mismas uvas de nuestros grandes tintos.

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

Después de una breve maceración y la eliminación por decantación física de las materias sólidas en suspensión en el mosto, este es fermentado a 14°C durante aproximadamente 20 días. Después de una crianza sobre lías, el vino es embotellado.

ANÁLISIS DE LA CATA

Vino limpio y brillante de tonalidad rosa palo. En nariz es muy fresco y alegre, con notas de frutos rojos y flores blancas. En boca es expresivo y de marcada acidez, consiguiendo un conjunto que destaca por tener una personalidad elegante y fresca.

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera de Duero











Suelo: Calizo - Arcilloso - Pedregoso

Localidad: Castrillo de Duero

Orientación: Norte y Sureste

F. Maloláctica: Sin F.M.

Variedad: Tempranillo

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
	87	88		88	87	89	
						87	
							
	87						
	87	88	89		89		
							
							
	88		88				
				89	88		
							90