

HORCAJO

2015



www.cepta21.com



HISTORIA

La parcela Horcajo, que da nombre a este vino, esta ubicada a una altitud de entre 850 a 900 metros. Su localización hace que reúna unas condiciones excelentes para el cultivo de la vid por su protección frente a heladas, la heterogeneidad en el terreno y la fertilidad de sus suelos. Todas estas condiciones hacen que esta parcela produzca vinos estructurados con ricos perfiles aromáticos.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

Desde el mes de abril hasta la segunda quincena del mes de julio las temperaturas fueron más elevadas de lo normal, lo que provocó un buen desarrollo vegetativo. Las lluvias puntuales de julio ayudaron a superar las altas temperaturas de esta época. Después del envero las oscilaciones térmicas entre el día y la noche favorecieron la maduración y se adelantó la vendimia dando como resultado una añada extraordinaria.

ELABORACIÓN

Su fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable durante 26 días a temperatura controlada. Lleva a cabo su fermentación maloláctica durante 30 días en barricas de roble francés. La crianza la realiza en roble francés.

ANÁLISIS DE LA CATA

Color rojo cereza intenso con ribetes rubís. En la nariz es muy expresivo, con una compleja combinación de frutos rojos y negros maduros y aromas propios de la crianza, balsámicos, especiados y una marcada mineralidad. En la boca es potente, estructurado y con un tanino goloso y envolvente, el postgusto es cálido y muy largo.

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero

Suelo: Arcilloso - Calizo

Localidad: Castrillo de Duero

Orientación: Este

F. Maloláctica: 30 días en barrica de roble francés

Variedad: Tempranillo

Crianza: Barrica roble francés

	2014	2015
	92	93
	95	
	93	
		92
	92	93
		96
		94
	92	
	95	