

MALABRIGO

2016



www.cepta21.com



HISTORIA

Malabrigo es el nombre de la parcela que designa a nuestro vino más emblemático. La parcela se caracteriza por su suelo arenoso-arcilloso y las duras condiciones climatológicas, con grandes oscilaciones térmicas entre el día y la noche. Todos estos aspectos hacen que en esta parcela el concepto de terroir alcance valores extraordinarios y otorgue a nuestro vino un gran carácter.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

Las temperaturas frescas del inicio de la primavera y las abundantes lluvias retrasaron levemente la brotación del viñedo. El verano tuvo temperaturas ligeramente superiores a las normales, siendo el mes de septiembre especialmente seco. Las reservas de agua del suelo acumuladas fueron suficientes para mantener un rendimiento óptimo de la planta. Como resultado, fue un año de cosecha abundante equilibrada y con gran madurez.

ELABORACIÓN

Su fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable durante 26 días a temperatura controlada. Hace la fermentación maloláctica en barrica de roble francés durante 30 días y su crianza en barrica de roble francés.

ANÁLISIS DE LA CATA

Color rojo cereza cubierto con ribetes rubí. En nariz es intenso y complejo con una base de frutos negros maduros típicos de la variedad y sutiles notas de barrica procedentes del envejecimiento que aportan riqueza al conjunto. En la boca es rotundo pero amable, de gran volumen, con un tanino muy maduro y postgusto largo y persistente.

FICHA DE CATA

DO: Ribera del Duero

Suelo: Arcilloso - Arenoso

Localidad: Castrillo de Duero

Orientación: Norte y sureste

F. Maloláctica: 30 días en barrica de roble francés

Variedad: Tempranillo

Crianza: Barrica roble francés

	2010	2011	2014	2015	2016
	93	92	90	91	92
	93	90	92		
	95	93	92	93	
	94			93	
		93			
	93	93	93	93	92
	95	96		94	
	94	93		92	
		93	93		
			94		92