

MALABRIGO

2018



    
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

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 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 con ribetes granates, limpio y profundo. En nariz es muy intenso y elegante, con matices de fruta negra y notas especiadas bien ensambladas con el envejecimiento en madera, obteniendo un conjunto muy equilibrado y redondo. La boca es de paso intenso, voluminoso y con un 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