

HORCAJO 2015

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 invierno, las oscilaciones térmicas entre el día y la noche, favorecieron la maduración y se adelantó la vendimia dando como resultado una añada extraordinaria.

ANÁLISIS DE LA CATA

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

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera de Duero

Suelo: Franco

Localidad: Castrillo de Duero

Producción: 3.568 botellas

Orientación: Este


F. Maloláctica: 26 días en barrica

Variedad: Tempranillo

Altitud: 801 m.

Crianza: 18 meses barrica roble francés



	2014	2015
	95	
	95	
		
		
		
		
		
		
	92	

BODEGAS CEPA 21

Bodegas Cepa 21 S.A. Castrillo de Duero
Valladolid-España (SPAIN) · Tfno. (+34) 983 484 083
www.cep21.com · bodega@cep21.com



CEPA 21

BODEGAS