

MALABRIGO 2015

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA 2015

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 temperaturas nocturnas descendieron notablemente mientras que las diurnas se situaron en una media de 25°C. Este hecho favoreció enormemente la maduración y adelantó la vendimia dando como resultado una añada extraordinaria.

ANÁLISIS DE CATA

De un intenso color rojo cereza característico de la marca. En el 2015 esta gran parcela ha tenido la oportunidad de expresarse en plenitud con su particular densidad aromática, llena de personalidad y matices. La personalidad del tempranillo, que se expresa en este terroir de una forma tan especial, otro año más vuelve a colmar las expectativas de calidad de la bodega. En la boca se muestra pleno con un tanino persistente pero muy maduro, de final largo y postgusto muy persistente.

FICHA TÉCNICA

D.O: Ribera del Duero
Localidad: Castrillo de Duero
Orientación: Norte
Variedad: Tempranillo

Suelo: Franco-Arcilloso
Producción: 11.034 botellas
F. Maloláctica: 26 días en barrica
Crianza: 18 meses barrica roble francés



www.cepta21.com



Cepa21Bodegas



Cepa21Bodegas



cepta21bodegas



Cepa 21



2009 2010 2011 2014



91 93 92 90



93 93 90 92



93 95 93



94



93



94 93



95 96



94 93



93

