

“El joven que complementa la gama de un vino moderno e innovador”

COSECHA

2009

VARIEDAD

100% TINTO FINO

PRODUCCIÓN

300.000 botellas de 0,75 l.

PUNTUACIONES

90 puntos Guía Proensa

CEPA 21^{BODEGAS}



C21

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

Las abundantes lluvias de invierno permitieron que las cepas aguantasen uno de los veranos más secos de los últimos años. La estabilidad meteorológica permitió realizar una vendimia escalonada, obteniendo el estado óptimo de maduración de cada parcela (del 29 de septiembre al 16 de octubre)

HISTORIA

La palabra **“HITO”** significa poste de piedra, a veces labrada, que sirve para indicar la dirección o la distancia en los caminos o para delimitar terrenos. Hito nace como un vino joven para ir completando la gama de una bodega moderna e innovadora. Elaborado con los viñedos más jóvenes de la bodega, injertados con los clones de Tinto Fino de los viñedos más emblemáticos de Bodegas Emilio Moro.

ANÁLISIS DE CATA

Rojo cereza cubierto con marcados colores violeta en capa fina. En nariz es muy intenso y complejo. Frutas rojas de frambuesa y fresa, negras de arándano, mora y zarzamora. Elegantes maderas nobles de tostado sutil y notas de regaliz negro. Carnoso con taninos dulces que le aportan volumen, su retrogusto es largo.

ELABORACIÓN

El vino ha permanecido 8 meses en barricas de roble francés.



cepa21.com

Épice Wine Road Show. Curitiba, 07/05/2013.