

*“Nacido de la pasión por
elaborar un vino de diferente
terroir”*

C21

COSECHA

2008

VARIEDAD

100% TINTO FINO

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

Las bajas temperaturas y alta humedad retrasaron la brotación y un verano poco caluroso provocó una vendimia tardía (del 17 al 28 de octubre).

HISTORIA

Suelos pertenecientes a los términos municipales de Castrillo de Duero, Pesquera de Duero y Nava de Duero, escogidos por su afinidad edafológica. Presentan alternancias de capas calizas y arcillosas con ligeros afloramientos de canto aluvial y sedimentario.

Su origen está documentado en el Terciario y más concretamente durante el mioceno.

La edad de los viñedos tienen fechas de plantación anteriores a 1990.

ANÁLISIS DE CATA

Color rojo picota con ribete violeta en capa fina y fondo muy cubierto.

Intenso y complejo en nariz con marcadas notas de fruta negra confitada

(mora, zarzamora y grosellas).

La madera está presente integrándose con la fruta formando un conjunto intenso, armonioso y muy elegante.

El paso de boca es amplio, opulento y muy estructurado, con un tanino goloso y redondeado. El postgusto es cálido y persistente

ELABORACIÓN

14 meses en barricas nuevas de roble francés y barricas de roble Americano.

CEPA 21 BODEGAS



cepa21.com



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