

# CEPA 21

## 2016

### HISTORIA

Un vino con raíces ancladas en la más auténtica tradición vitivinícola de la Ribera del Duero pero con una vocación innovadora. Elaborado a partir de uvas de un enclave ideal donde la exposición, el clima y el suelo se alían para producir una variedad tempranillo de excelente calidad.

### CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

Las temperaturas frescas del inicio de la primavera y las abundantes lluvias retrasaron levemente la brotación del viñedo. El verano tuvo temperaturas ligeramente superiores a las normales, siendo el mes de septiembre especialmente seco. Las reservas de agua del suelo acumuladas fueron suficientes para mantener un rendimiento óptimo de la planta. Como resultado, fue un año de cosecha abundante equilibrada y con gran madurez.

### ELABORACIÓN

Su fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 18 días, para posteriormente completar su fermentación maloláctica durante 30 días. Crianza en bodega de roble francés.

### ANÁLISIS DE LA CATA

De color rojo cereza picota con ribetes rubí, en la nariz es intenso y frutal, con la frescura característica de la añada, pero con la complejidad y elegancia propia de la marca. En la boca es goloso y estructurado donde los recuerdos de frutos negros maduros vuelven a aparecer. El posgusto es largo y persistente.

### FICHA TÉCNICA

**DO:** Ribera del Duero  
**Suelo:** Calizo-Arcilloso-Pedregoso  
**Localidad:** Castrillo de Duero  
**Orientación:** Norte y Sureste  
**F. Maloláctica:** 30 días en depósito  
**Variedad:** Tempranillo (Tinto Fino)  
**Crianza:** Barrica roble francés



### BODEGAS CEPA 21

BODEGAS CEPA 21 S.A. CASTRILLO DE DUERO  
VALLADOLID-ESPAÑA (SPAIN) Tfno. (+34) 983 484 083  
WWW.CEPA21.COM · BODEGA@CEPA21.COM



	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
	92	91	91	90				
	92			92				92
		91	92					90
		91						93
		91	90	91				
	92	92	92	91				
	93	90	94			93		93
		90	92	90		91		91
								92

CEPA 21 BODEGAS