

CEPA 21 2020



CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

La climatología del 2020 ha estado marcada por una ligera subida de la temperatura media que, junto con las abundantes precipitaciones en primavera, han permitido un buen desarrollo de la planta. La vendimia estuvo acompañada por las lluvias que no afectaron a la calidad de la uva obtenida con la que se elaborarán vinos de alta calidad, expresión aromática e intensidad.

ELABORACIÓN

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

ANÁLISIS DE LA CATA

De color rojo cereza picota intenso, limpio y brillante. En nariz es expresivo, con una combinación de las notas propias del tempranillo maduras por el tiempo en bodega pero conservando una buena frescura. En boca es elegante, con gran cuerpo y un tanino abundante y goloso, además de acidez equilibrada. Su postgusto es largo, muy persistente y agradable.

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera de Duero
Suelo: Arcilloso - Arenoso
Localidad: Castrillo de Duero
Orientación: Norte y Sureste
F. Maloláctica: 30 días en depósito
Variedad: Tempranillo
Crianza: Barrica roble francés

RECONOCIMIENTOS

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2019
<i>Robert Parker</i>	91	91+	90			90		90		
Wine Spectator			92			90	92			91
WINEENTHUSIAST	91	92				91	90			91
Wine & Spirits	91						93			
vinous	91	90	91							
Guía Peñín	92	92	91				92	92	91	91
Crítica Proensa	90	94			93		90	92	92	93
ANUARIO DE >vinos	90	92	90		91		93			
JAMES SUCKLING.COM							91			91
JEB DUNNUCK							92	92		
GG										94

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 obtener una calidad de uva excelente.



www.cep21.com

CEPA 21 BODEGAS