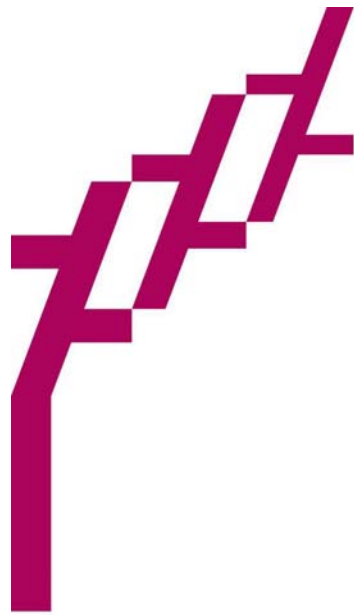


# La\_Cepa\_Alta

Viñedos y Bodegas  
La Cepa Alta S.L

Carretera de Quintanilla 28  
E-47359 Olivares de Duero\_Valladolid\_España  
Teléfono +34 983 294 381\_Fax +34 983 681 010  
info@lacepaalta.com \_www.lacepaalta.com



# La\_Cepa\_Alta



Viñedos Propios\_Elaborado y Embotellado en la propiedad

# La\_Cepa\_Alta

Viñedos y Bodegas  
La Cepa Alta S.L

Carretera de Quintanilla 28  
E-47359 Olivares de Duero\_Valladolid\_España  
Teléfono +34 983 294 381\_Fax +34 983 681 010  
info@lacepaalta.com \_www.lacepaalta.com



La Cepa Alta: Embajadora de calidad

Fundamos La Cepa Alta en 1991 en Olivares de Duero. Esta localidad vallisoletana se sitúa en el extremo sur-occidental de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Elaboramos vino tinto de alta calidad a partir de nuestras propias uvas. Entendemos la calidad como resultado de la dedicación esmerada y diaria, que comienza cuando se planta la cepa y rige todo el proceso de creación del vino hasta que la botella es descorchada y consumida.

Nuestra filosofía y cultura del vino es el amor a la tierra y al viñedo como origen necesario de la calidad, así lo refleja el símbolo de nuestra bodega: el fragmento de una cepa que por extensión forma un viñedo.

Iniciamos nuestra andadura hace dos décadas, aunque la tradición vitivinícola de la familia se remonta varias generaciones. Nuestros antepasados cultivaban el viñedo familiar y elaboraban vinos para el consumo propio en antiguas bodegas excavadas en roca.

Hoy somos un referente clásico en la Ribera del Duero con una firme vocación de universalidad. Queremos llegar al público de cualquier rincón del mundo, para que nuestra tierra y sus frutos hablen por sí mismos y hagan disfrutar a quienes saborean uno de los mejores vinos de la Ribera.



# La\_Cepa\_Alta

Viñedos y Bodegas  
La Cepa Alta S.L

Carretera de Quintanilla 28  
E-47359 Olivares de Duero\_Valladolid\_España  
Teléfono +34 983 294 381\_Fax +34 983 681 010  
info@lacepaalta.com \_www.lacepaalta.com



## Los Viñedos



La Cepa Alta controla directamente más de 60 H. de viñedo. De éstas, 39 H. son propias y están distribuidas en tres pagos magníficamente expuestos al sol. Dos de ellos están ubicados sobre un estrechamiento del Duero, donde el terreno es arcillo-arenoso con manifestaciones calizas. El tercero recorre la ladera en dirección al río, en su parte alta el suelo es calcáreo, en la zona próxima al Duero es más arenoso. La combinación de los distintos suelos aporta unas características únicas a nuestras uvas.

La variedad básica cultivada es la uva Tempranillo, típica de nuestra zona. También tenemos parcelas de Cabernet-Sauvignon y Merlot. Las cepas tienen más de treinta años y provienen en su mayoría de Valbuena de Duero, de este modo mantenemos intacta la variedad autóctona, así como las tradiciones vitivinícolas de nuestra tierra.

El cultivo se realiza en espaldera, lo que permite la correcta formación de las vides y facilita las tareas de campo. Esta estructura hace que la exposición al sol de cada racimo sea magnífica, logrando una maduración homogénea de todo el fruto.



# La\_Cepa\_Alta

Viñedos y Bodegas  
La Cepa Alta S.L

Carretera de Quintanilla 28  
E-47359 Olivares de Duero\_Valladolid\_España  
Teléfono +34 983 294 381\_Fax +34 983 681 010  
info@lacepaalta.com \_www.lacepaalta.com



## Instalaciones



Nuestras instalaciones datan de principios de los años noventa, y están ubicadas en la carretera que une Quintanilla de Onésimo y Olivares de Duero.

Como está rodeada por los viñedos, el tiempo que transcurre entre la vendimia y la recepción de la uva en bodega es muy corto, y esto permite que los racimos conserven todas sus propiedades organolépticas.

La nave de elaboración cuenta con depósitos de acero inoxidable de 20.000 litros de capacidad, con temperatura controlada, donde se forman nuestros vinos. En la nave de crianza descansan 450 barricas de roble americano y francés, que se van renovando anualmente.

Embotellamos y etiquetamos los vinos en nuestras instalaciones, y desde bodega se sirven directamente al cliente.

La Cepa Alta realiza todos los procesos según las exigencias europeas ISO 9.001, e ISO 14.001, sendas certificaciones avalan un proceso productivo de máxima calidad, y de respeto y defensa del medio ambiente que nos rodea.



# La\_Cepa\_Alta

Viñedos y Bodegas  
La Cepa Alta S.L

Carretera de Quintanilla 28  
E-47359 Olivares de Duero\_Valladolid\_España  
Teléfono +34 983 294 381\_Fax +34 983 681 010  
info@lacepaalta.com \_www.lacepaalta.com



## Los Vinos

Bodegas La Cepa Alta elabora y comercializa dos marcas. *Cepa Alta*, como la bodega, y *Laveguilla*, como uno de nuestros viñedos. Son vinos concebidos de forma artesanal y desde la maduración del fruto hasta la comercialización de la botella cuidamos esmeradamente todos los detalles.

La Producción anual de La Cepa Alta es de 250.000 Botellas. La calidad acompaña a los vinos desde antes de la brotación de los racimos, en todo momento se controlan la salubridad de la planta y la humedad del terreno. Se realizan podas en verde para que la producción no supere los 3500 Kg. de uva por hectárea.

Un mes antes de la vendimia se siguen rigurosos controles de madurez, sólo cuando el grado de acidez y de alcohol son óptimos se vendimia esa parcela. Durante y después de la crianza en roble, una estación enológica competente y externa se encarga de controlar los datos analíticos de cada vino.

La buena posición en las clasificaciones y los numerosos premios obtenidos durante todos estos años en concursos nacionales e internacionales avalan nuestro buen hacer.



# La\_Cepa\_Alta

Viñedos y Bodegas  
La Cepa Alta S.L

Carretera de Quintanilla 28  
E-47359 Olivares de Duero\_Valladolid\_España  
Teléfono +34 983 294 381\_Fax +34 983 681 010  
info@lacepaalta.com \_www.lacepaalta.com



## Laveguilla

La primera añada se remonta a 1992, hace 17 años salió al mercado nuestro primer Joven Roble, después llegaron los Crianzas, Reservas y Grandes Reservas.

Desde hace un año tenemos Laveguilla Selección, elaborado a partir de uva seleccionada y criado exclusivamente en Roble Francés.

Recientemente hemos realizado un exquisito Gelée de Vino de Reserva, un gran acierto entre los productos gourmet.



# La\_Cepa\_Alta

**Viñedos y Bodegas  
La Cepa Alta S.L**

Carretera de Quintanilla 28  
E-47359 Olivares de Duero\_Valladolid\_España  
Teléfono +34 983 294 381\_Fax +34 983 681 010  
info@lacepaalta.com \_www.lacepaalta.com



## LAVEGUILLA ROBLE 2007

4 meses en barrica

Tempranillo 98%, Cabernet-Sauvignon 2%

Fecha cata: 3 de Enero de 2009

### ELABORACIÓN

Fermentación controlada a 28° C

Maceración durante 18 días

Envejecimiento en barricas de roble americano durante 130 días

Cuatro meses en botella antes de salir al mercado

### NOTA DE CATA

Color: Rojo cereza profundo con matices violáceos

Aroma: Frutas rojas con tostados de roble

Boca: Alegre, equilibrado y sabroso

### ANÁLISIS

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Azúcar: 1,30 g/l

Acidez total: 4,95 g/l

Ph: 3,80

### CONSUMO

Servir entre 16° - 18° C

Perfecto para carnes rojas, asados, aves, pescados con cuerpo como el salmón y platos de pasta con salsas de carne.

Esta cosecha de 2007 mantendrá óptimas condiciones para su consumo hasta cinco años después de la fecha de cata indicada en leyenda.

Disponible en botella regalo 37,5 cl, bordelesa de 75 cl, y mágnum 150 cl.



# La\_Cepa\_Alta

**Viñedos y Bodegas  
La Cepa Alta S.L**

Carretera de Quintanilla 28  
E-47359 Olivares de Duero\_Valladolid\_España  
Teléfono +34 983 294 381\_Fax +34 983 681 010  
info@lacepaalta.com \_www.lacepaalta.com



## LAVEGUILLA CRIANZA 2006

13 meses en barrica

Tempranillo 98%, Cabernet Sauvignon 2%

Fecha cata: 3 de Enero de 2009

### ELABORACIÓN

Fermentación controlada a 28° C

Maceración 30 días

Envejecimiento en barrica de roble americano y francés durante 396 días

Cinco meses de botella antes de salir al mercado

Estabilizado de forma natural, puede producir precipitados

### NOTA DE CATA

Color: Picota intenso con tintes púrpura

Aroma: Fruta madura con notas de madera noble

Boca: Amplio, equilibrado y elegante

### ANÁLISIS

Grado alcohólico: 13,5 % vol.

Azúcar: 1,45 g/l

Acidez total: 5,23 g/l

Ph: 3,65

### CONSEJOS DE CONSUMO

Servir entre 16° - 18° C

Ideal para acompañar carnes rojas, caza y estofados

Esta cosecha de 2006 mantendrá óptimas condiciones para su consumo hasta cinco años después de la fecha de cata

Disponible en botella bordelesa de 75 cl y mágnium de 150 cl.



# La\_Cepa\_Alta

Viñedos y Bodegas  
La Cepa Alta S.L

Carretera de Quintanilla 28  
E-47359 Olivares de Duero\_Valladolid\_España  
Teléfono +34 983 294 381\_Fax +34 983 681 010  
info@lacepaalta.com \_www.lacepaalta.com



## LAVEGUILLA SELECCIÓN 2005

18 meses en barrica

Tempranillo 100 %

Fecha cata: 3 de Enero de 2009

### ELABORACIÓN

Vendimia seleccionada. Fermentación controlada a 28° C

Maceración durante 28 días

Envejecimiento en barrica de roble francés Allier

Tostado medio durante 549 días

Nueve meses en botella antes de salir al mercado

Estabilizado de forma natural, puede producir precipitados

### ANÁLISIS

Grado alcohólico: 13,53 % Vol.

Azúcar: 1,3 g/l

Acidez total: 5,32 g/l

Ph: 3,91

### NOTA DE CATA

Color: Rojo cereza intenso con reflejos violáceos

Aroma: Intensos aromas canela, torrefactos, fruta roja madura, mermelada

Boca: Fresco y especiado, estructurado, potente y con postgusto de torrefactos

### CURRICULUM DEL VINO

Medalla de Plata en el Challenge International du Vin 2008

### CONSEJOS DE CONSUMO

Servir a 18° C, decantarlo y dejarlo oxigenar 15 minutos

Ideal con platos de caza y asados

Esta cosecha de 2006 mantendrá óptimas condiciones para su consumo hasta cinco años después de la fecha de cata



## LAVEGUILLA RESERVA 1999

20 meses en barrica

Tempranillo 100 %

Fecha cata: 3 de Enero de 2009

### ELABORACIÓN

Fermentación controlada a 28° C

Maceración 30 días

Envejecimiento en barrica de roble americano y francés durante 558 días

18 meses de botella antes de salir al mercado

### ANÁLISIS

Grado alcohólico: 13 % vol.

Azúcar: 1,54 g/l

Acidez total: 4,86 g/l

Ph: 3,58

### NOTA DE CATA

Color: Rojo-guinda intenso.

Aroma: Especiado, balsámico, envolviendo de forma rotunda a una fruta

madura que aún se manifiesta de forma importante. Caramelo y cueros al final

Boca: Carnoso, largo, penetrante y equilibrado

### CURRICULUM DEL VINO

El invierno largo, preparó la cepa para una brotación tardía, con lo que se

obtuvo una escasa cantidad de fruto. Las lluvias a finales de septiembre

prolongaron el ciclo vegetativo de la vid, permitiendo esta magnífica cosecha

### CONSEJOS DE CONSUMO

Servir entre 16° - 18° C, dejándolo oxigenar en copa

Perfecto con asados, caza, y estofados

Óptimas condiciones de consumo hasta octubre de 2012



# La\_Cepa\_Alta

Viñedos y Bodegas  
La Cepa Alta S.L

Carretera de Quintanilla 28  
E-47359 Olivares de Duero\_Valladolid\_España  
Teléfono +34 983 294 381\_Fax +34 983 681 010  
info@lacepaalta.com \_www.lacepaalta.com



## GRAN RESERVA 1995

26 Meses en barrica

Tempranillo 100 %

Fecha cata: 3 de Enero de 2009

### ELABORACIÓN

Fermentación controlada a 28° C

Maceración durante 29 días

Envejecimiento barrica de roble durante 793 días

37 meses en botella antes de salir al mercado

Estabilizado de forma natural, puede producir precipitados



### ANÁLISIS

Grado alcohólico: 13% vol.

Azúcar: 1,55 g/l

Acidez total: 4,9 g/l

Ph: 3,5

### NOTA DE CATA

Color: Granate oscuro intenso con matices vivos y elegantes

Aroma: Singular aroma de frutas maduras y especias, con suaves toques de tabaco y cuero al final

Boca: Estructurado, carnoso y persistente

### CURRICULUM DEL VINO

Mimado en barrica de roble y afinado durante largos años en botella, tiene la personalidad y la perfección de su noble origen

### CONSEJOS DE CONSUMO

Servir entre 16 y 18 ° C dejándolo oxigenar en copa

Maridaje con platos de caza y asados

Optimas condiciones de consumo hasta octubre 2011



# La\_Cepa\_Alta

Viñedos y Bodegas  
La Cepa Alta S.L

Carretera de Quintanilla 28  
E-47359 Olivares de Duero\_Valladolid\_España  
Teléfono +34 983 294 381\_Fax +34 983 681 010  
info@lacepaalta.com \_www.lacepaalta.com



## GELEE LAVEGUILLA

### INGREDIENTES

Vino Laveguilla Reserva 1999  
Pectina de Manzana  
Ácido Cítrico  
Azúcar

Elaborado de forma artesanal

### ENVASES

500 ml  
160 ml  
40 ml



### CONSEJOS DE CONSUMO

Esta exquisitez de Vino Ribera de Duero D.O. posee una textura y sabor sorprendentes y sin dudarlo, vamos a probarlo sobre unas crujientes tostadas de foie o sobre queso curado. Es un complemento para carnes y pescados.

Puede incluirse en el postre con rellenos de chocolate, salsas o glaseados de helado o pastel, para lograr un sorprendente broche final en cualquier ágape.



# La\_Cepa\_Alta

Viñedos y Bodegas  
La Cepa Alta S.L

Carretera de Quintanilla 28  
E-47359 Olivares de Duero\_Valladolid\_España  
Teléfono +34 983 294 381\_Fax +34 983 681 010  
info@lacepaalta.com \_www.lacepaalta.com



## CEPA\_ALTA

La gama de vinos Cepa Alta está compuesta por tres tipos de vino, Joven, Roble y Crianza. Reúne la calidad de nuestras uvas y la experiencia adquirida durante todos estos años en la elaboración y crianza de vinos de Ribera del Duero.

Se elaboran íntegramente a partir de uva Tinta Fina seleccionada, de pagos de nuestros viñedos. Vinos que nacen nobles y expresivos, con la fuerza y la elegancia de nuestra variedad autóctona. Acordes con las tendencias actuales, responden a las exigencias de los paladares más exquisitos.



Viñedos Propios\_Elaborado y Embotellado en la propiedad

# La\_Cepa\_Alta

Viñedos y Bodegas  
La Cepa Alta S.L

Carretera de Quintanilla 28  
E-47359 Olivares de Duero\_Valladolid\_España  
Teléfono +34 983 294 381\_Fax +34 983 681 010  
info@lacepaalta.com \_www.lacepaalta.com



## Joven 2008

Tinta Fina 100%  
Fecha cata: 3 de Enero de 2009

### ELABORACIÓN

Fermentación controlada a 28° C  
Maceración durante 13 días  
Estabilizado de forma natural, puede producir precipitados

### ANÁLISIS

Grado alcohólico:  
Azúcar:  
Acidez total:  
Ph:

### NOTA DE CATA

Color: Granate vivo con ribetes púrpura  
Aroma: Intensas notas de frutos rojos  
Boca: Sabroso, suave y fresco

### CONSEJOS DE CONSUMO

Servir entre 16° - 18° C

Ideal con entrantes y tapas. Marida con platos ligeros de pasta, arroces, pescados y carnes

Perfecto para su consumo hasta dos años desde la fecha de cata



# La\_Cepa\_Alta

Viñedos y Bodegas  
La Cepa Alta S.L

Carretera de Quintanilla 28  
E-47359 Olivares de Duero\_Valladolid\_España  
Teléfono +34 983 294 381\_Fax +34 983 681 010  
info@lacepaalta.com \_www.lacepaalta.com



## Roble 2007\_5 Meses de crianza en barrica

Tinta Fina 100%

Fecha cata: 3 de Enero de 2009

### ELABORACIÓN

Fermentación controlada a 28° C

Maceración durante 20 días

Envejecimiento barrica de roble durante 154 días

3 meses en botella antes de salir al mercado

Estabilizado de forma natural, puede producir precipitados

### ANÁLISIS

Grado alcohólico: 13,5% Vol.

Azúcar: 1,30 g/l

Acidez total: 5,92 g/l

Ph: 3,74

### NOTA DE CATA

Color: Rojo picota limpio y brillante

Aroma: Base de frutos rojos maduros y fondos tostados

Boca: Afrutado y equilibrado

### RECONOCIMIENTOS

Berliner Gold, XIII Berliner Wein Trophy 2009



### CONSEJOS DE CONSUMO

Servir entre 16° - 18° C

Carnes rojas, asados, aves, pescados y quesos curados

Esta cosecha de 2007 mantendrá óptimas condiciones para su consumo hasta cinco años después de la fecha de cata



# La\_Cepa\_Alta

Viñedos y Bodegas  
La Cepa Alta S.L

Carretera de Quintanilla 28  
E-47359 Olivares de Duero\_Valladolid\_España  
Teléfono +34 983 294 381\_Fax +34 983 681 010  
info@lacepaalta.com \_www.lacepaalta.com



## Crianza 2006\_14 Meses de crianza en barrica

Tinta Fina 100%  
Fecha cata: 3 de Enero de 2009

### ELABORACIÓN

Fermentación controlada a 28° C  
Maceración durante 29 días  
Envejecimiento barrica de roble durante 430 días  
4 meses en botella antes de salir al mercado  
Estabilizado de forma natural, puede producir precipitados

### ANÁLISIS

Grado alcohólico:	13,5 % Vol.
Azúcar:	1,30 g/l
Acidez total:	6,18 g/l
Ph:	3,67

### NOTA DE CATA

Color: Cereza Intenso con ribetes teja  
Aroma: Frutas maduras y fondo especiado  
Boca: Equilibrado, amplio y carnoso

### CONSEJOS DE CONSUMO

Servir entre 16° - 18° C. Decantarlo y dejarlo oxigenar 15 minutos

Perfecto para combinar con carnes rojas, aves, y caza

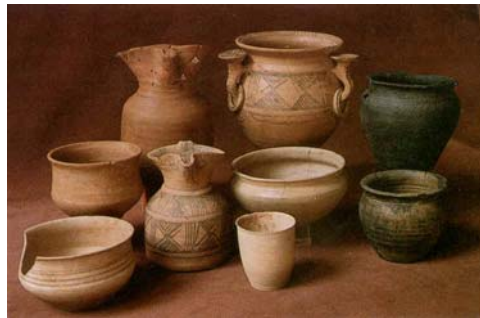
Esta cosecha de 2006 mantendrá sus óptimas condiciones para el consumo hasta cinco años después de la fecha de cata



## Entorno

La Denominación de Origen Ribera del Duero se corresponde con la franja vitícola situada en la confluencia de cuatro provincias de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. Ocupa una extensión de 35 Km. de anchura y 115 Km. de Largo sobre los márgenes del Río.

La vinculación de esta tierra al cultivo de vides y al vino se remonta en el tiempo más de 2000 años, así lo atestiguan los vestigios arqueológicos encontrados en la zona y las numerosas bodegas excavadas en tierra en el siglo XIII. Esta unión de tierra, vino y paisanaje se mantiene con fuerza en nuestros días.



Algunos de estos hallazgos se encuentran a pocos Km. de nuestros viñedos, en el yacimiento de Pintia, en Padilla de Duero. Este asentamiento pre-romano nos ha dejado piezas en las que predominan elementos cerámicos como tazas, vasos, cuencos o vasijas que han sido recuperadas en

un óptimo estado de conservación y que confirman el aprecio de la sociedad vaccea por el consumo del vino.

Cerca también, se encuentra la localidad de San Bernardo, lugar en el que se sitúa el Monasterio de Santa María de Valbuena.

A él se atribuye ser el primer lugar, donde, a



# La\_Cepa\_Alta

Viñedos y Bodegas  
La Cepa Alta S.L

Carretera de Quintanilla 28  
E-47359 Olivares de Duero\_Valladolid\_España  
Teléfono +34 983 294 381\_Fax +34 983 681 010  
info@lacepaalta.com \_www.lacepaalta.com



partir del siglo XII, se comenzaron a sembrar las vides que darían lugar a la conocida denominación de origen de los vinos Ribera del Duero. Su fundación se remonta a 1143 y aunque nace como benedictino, se adscribirá al cister en 1151. Su sobriedad se manifiesta en la pureza de líneas de la iglesia, con sus tres naves y cinco capillas en la cabecera, planta típica de este estilo; así como en el claustro bajo, ejemplo de la transición del románico al gótico, o en las estancias anejas a este. En la actualidad es la sede permanente de la Fundación Las Edades del Hombre.



La Iglesia de San Pelayo se encuentra en Olivares de Duero. Es de estilo gótico y su construcción data del s. XV. El retablo de Olivares de Duero es uno de los más espectaculares de los existentes en la provincia de Valladolid y una cumbre del Renacimiento pictórico español. En él trabajaron artistas como Juan Soreda y Pedro de Guadalupe. Se fecha en la tercera década del siglo XVI y tiene forma de tríptico.

Finalmente, a unos 30 Km. se encuentra el pueblo de Peñafiel, coronado por el magnífico castillo, sede actual del Museo Provincial del Vino de Valladolid. Otras visitas interesantes son la plaza del coso (recinto medieval), la Iglesia de San Miguel, la Iglesia de San Pablo y el Convento de las Claras.



# La\_Cepa\_Alta

Viñedos y Bodegas  
La Cepa Alta S.L

Carretera de Quintanilla 28  
E-47359 Olivares de Duero\_Valladolid\_España  
Teléfono +34 983 294 381\_Fax +34 983 681 010  
info@lacepaalta.com \_www.lacepaalta.com



## Situación y Contacto

### *Bodega:*

Carretera de Quintanilla 28,  
E-47359 Olivares de Duero  
Valladolid, Spain  
Tel. /Fax: +34 983 681 010

### *Oficina:*

Plaza de San Juan 5,  
47002 Valladolid  
Tel. /Fax: +34 983 294 381  
[info@lacepaalta.com](mailto:info@lacepaalta.com)

### *Gerencia:*

Dolores García del Pozo  
Móvil: +34 630 964 376  
[dolores@lacepaalta.com](mailto:dolores@lacepaalta.com)

Epifanio García del Pozo  
Móvil: +34 639 344 888  
[epi@lacepaalta.com](mailto:epi@lacepaalta.com)

### *Exportación:*

Irene Molina González  
Móvil +34 625 736 173  
[irene@lacepaalta.com](mailto:irene@lacepaalta.com)

[www.lacepaalta.com](http://www.lacepaalta.com)

