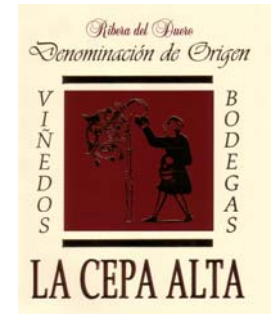




VIÑEDOS Y BODEGAS LA CEPA ALTA

VIÑEDOS Y BODEGAS LA CEPA ALTA



Empresa Fundada en 1991
por
LUIS GARCIA ANTON

DATOS DE CONTACTO

BODEGA

CTRA DE QUINTANILLA Nº 28
47359 OLIVARES DE DUERO
VALLADOLID (ESPAÑA)

Tel/Fax + 34 983 681 010
laveguilla@gmail.com
Epifanio García del Pozo

OFICINA

PLAZA SAN JUAN Nº 5
47002 VALLADOLID
(ESPAÑA)

Tel/Fax + 34 983 294 381
Movil: + 34 630 964 376
export@vinoslaveguilla.com
Irene Molina González

EL VIÑEDO

La Cepa Alta dispone de 39 hectáreas de viñedo propio dentro de la Denominación de Origen Ribera de Duero. El terreno arcillo-arenoso con manifestaciones de calizas y las viñas magníficamente expuestas al sol, aportan 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".

LA BODEGA

Rodeada por los viñedos, dispone de nave de elaboración con depósitos de acero inoxidable y de zona de crianza con temperatura y humedad controladas, donde envejecen nuestros vinos en barricas de roble americano y francés. Combina tradición con modernidad y responde a las exigencias europeas ISO 9.001 de Calidad, e ISO 14.001 de Medio Ambiente.

LOS VINOS

Se elaboran en la propiedad a partir de nuestra propia uva, por lo que controlamos todo el proceso, desde a maduración del fruto hasta la comercialización de la botella.



LAVEGUILLA JOVEN ROBLE 2006

LAVEGUILLA CRIANZA 2005

LAVEGUILLA SELECCIÓN 2005

LAVEGUILLA RESERVA 1999

LAVEGUILLA GRAN RESERVA 1995





VIÑEDOS Y BODEGAS LA CEPA ALTA

LAVEGUILLA JOVEN ROBLE 2006

VARIEDAD Tempranillo 98%, Cavernet 2%

ELABORACIÓN

Fermentación controlada a 28°C.

Maceración durante 16 días

Envejecimiento en barricas de roble americano y durante 120 días

Cuatro meses en botella antes de salir al mercado

ANÁLISIS

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Azúcar: 1,51 g/l

Acidez total: 4,67 g/l

Ph: 3,91

NOTA DE CATA

Fecha cata: 2 de Octubre de 2007

Color: Intenso rojo cereza con ribetes violáceos

Aroma: Predominio frutal acompañado de notas balsámicas y especiados de la madera nueva.

Boca: Amplio, carnosos y persistente final



CURRICULUM DEL VINO

Medalla de Oro en el VIII Concurso Internacional de Vinos Bacchus, Madrid 08.

Medalla de Plata en el III Concurso Internacional Tempranillos al Mundo, Shanghai 2007.

CONSEJOS DE 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 2006 mantendrá óptimas condiciones para su consumo hasta cinco años después de la fecha de cata (Octubre 2012)





VIÑEDOS Y BODEGAS LA CEPA ALTA

LA VEGUILLA CRIANZA 2005

VARIEDAD: Tempranillo 94%, Cabernet Sauvignon 4%, Merlot 2%.

ELABORACIÓN

Fermentación controlada a 28°C

Maceración 29 días

Envejecimiento en bodega de roble americano y francés durante 398 días,

Cinco meses de botella antes de salir al mercado.

ANÁLISIS



Grado alcohólico: 13,5 % vol.

Azúcar: 1,3 g/l

Acidez total: 4,86 g/l,

Ph: 3,61

NOTA DE CATA



Fecha cata: 12 de Octubre de 2007

Color: Atractivo rojo violáceo con ribetes picota.

Aroma: Marcado y fino carácter frutal, acompañado de notas especiadas.

Boca: Vigoroso pero sin puntas, sabroso, equilibrado y muy amplio en aromas.

CURRICULUM DEL VINO

Ganador del Bacchus de Oro en el VIII Concurso Internacional Bacchus 2008.

Médaille d'Argent en el Concours Mondial de Bruxelles de 2008.

CONSEJOS DE CONSUMO

Servir entre 16° - 18° C

Ideal con carnes rojas, (entrecot, chuletón o solomillo) caza y estofados.

Esta cosecha de 2005 mantendrá óptimas condiciones para su consumo hasta cinco años después de la fecha de cata. (octubre 2012)





VIÑEDOS Y BODEGAS LA CEPA ALTA

LA VEGUILLA SELECCIÓN 2005



VARIEDAD Tempranillo 100 %.

ELABORACIÓN

Vendimia seleccionada

Fermentación controlada a 28°C

Maceración durante 28 días

Envejecimiento en barrica de roble francés Allier,

Tostado medio durante 18 meses.

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 de notas de 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 min.

Ideal con platos de caza y asados.





VIÑEDOS Y BODEGAS LA CEPA ALTA

LA VEGUILLA RESERVA 1999

VARIEDAD Tempranillo 100 %.

ELABORACIÓN

Fermentación controlada a 28°C

Maceración 30 días

Envejecimiento en barrica de roble americano 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, duro y con escasas precipitaciones preparó la cepa para una brotación tardía, con lo que se obtuvo una escasa cantidad de fruto. La época estival hizo "castellano el racimo", lo mantuvo limpio y enverando. Las lluvias a finales de septiembre prolongaron el ciclo vegetativo de la uva, 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





VIÑEDOS Y BODEGAS LA CEPA ALTA

LA VEGUILLA GRAN RESERVA 1995

VARIEDAD Tempranillo 100 %.

ELABORACIÓN

Fermentación controlada a 28°C

Maceración durante 29 días

Envejecimiento barrica de roble durante 26 meses

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.

Óptimas condiciones de consumo hasta Octubre 2011.

