

La_Cepa_Alta

Viñedos y Bodegas
La Cepa Alta S.L

Carretera de Quintanilla 28
E-47359 Olivares de Duero_Valladolid_España
Tel +34 983 294 381_Fax +34 983 681 010
info@lacepaalta.com _www.lacepaalta.com



La_Cepa_Alta

La Cepa Alta controla directamente más de 60 H. de viñedo. 40 de las cuales son propias y están divididas en cuatro pagos. La variedad básica cultivada es la uva Tempranillo. El cultivo se realiza en espaldera, las cepas tienen más de treinta años y provienen en su mayoría de Valbuena de Duero.

Disponemos de 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 de calidad, e ISO 14.001, de medio ambiente.

Elaboramos y comercializamos dos marcas. Cepa Alta, como la bodega, y Laveguilla, como uno de nuestros viñedos. La Producción anual de La Cepa Alta es de 250.000 Botellas

La buena posición en las clasificaciones y los numerosos premios obtenidos durante estas dos décadas de existencia avalan nuestro buen hacer. Hoy somos un referente clásico en la Ribera del Duero con una firme vocación de universalidad.



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
Tel +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
Tel +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: 13,10 % Vol.

Azúcar: 18 g/l

Acidez total: 4,2 g/l

Ph: 3,85

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. Maridaje con platos ligeros de pasta, arroces, pescados y carnes

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



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
Tel +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



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
Tel +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



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
Tel +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.



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
Tel +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 y 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

20
09

ZARCILLO ORO

RECONOCIMIENTOS

Zarcillo de Oro. VI Concurso internacional de Vino. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León. Valbuena de Duero, España. 3 de Abril de 2009.

CONSUMO

Perfecto para carnes rojas, asados, aves, pescados con cuerpo como el salmón y platos de pasta con salsas de carne. Servir entre 16° - 18° C

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 37,5cl, bordelesa de 75cl, y magnum 150cl



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
Tel +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 75cl y mágnium de 150cl



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
Tel +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



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
Tel +34 983 294 381_Fax +34 983 681 010
info@lacepaalta.com _www.lacepaalta.com



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



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
Tel +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.



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
Tel +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

Gerencia:
Dolores García del Pozo
Móvil: +34 630 964 376
dolores@lacepaalta.com

Epifanio García del Pozo
Móvil: +34 639 344 888
epi@lacepaalta.com

Exportación:
Irene Molina González
Móvil +34 625 736 173
irene@lacepaalta.com

www.lacepaalta.com



Viñedos propios _ Elaborado y embotellado en la propiedad