



La_Cepa_Alta

Cepa_Alta Selección 2016

18 meses en barrica de roble. Vendimia seleccionada

Tempranillo 100 %

Nota de cata

Color: Rojo cereza con ribetes violáceos.

Aroma: Intensos aromas con reflejos canela, torrefactos, fruta roja madura, mermelada..

Boca: Fresco, especiado, estructurado y potente. Postgusto de torrefactos.

Elaboración

- Vendimia seleccionada.
- Fermentación controlada a 26 °C.
- Maceración durante 36 días.
- Envejecimiento durante 450 días en barricas de roble americano.
- Estabilizado de forma natural, puede producir precipitados.



Presentación

Disponible en:
botella Esfera negra
de 75 cl

Consumo

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

Ideal con platos de caza y
asados.

Evolucionará bien los
próximos cinco años en
botella.