



La_Cepa_Alta

Cepa_Alta **Roble** 2017

6 meses en barrica de roble

Tinta Fina 100 %

Nota de cata

Color: Rojo picota, limpio y brillante.

Aroma: Base de frutos rojos maduros y fondos tostados.

Boca: Afrutado y equilibrado..

Elaboración

- Fermentación controlada a 28 °C.
- Maceración durante 22 días.
- Envejecimiento en barricas de roble americano durante 160 días.
- 3 meses en botella antes de salir al mercado.
- Estabilizado de forma natural, puede producir precipitados.

Análisis

Grado Alcohólico: 13,50%

Azúcar: 1,28 g/l

Acidez total: 5,87 g/l

PH: 3,66



Presentación

Botella Prestigio negra de 75 cl

Consumo

Servir entre 16 °C y 18 °C.

Carnes rojas, asados, aves, pescados y quesos curados.