



La\_Cepa\_Alta

# Cepa\_Alta **Roble** 2017

6 meses en bodega 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.



**RIBERA**  
DEL  
**DUERO**