



La_Cepa_Alta

Cepa_Alta **Crianza** 2017

12 meses en barrica de roble

Tinta Fina 100 %

Nota de cata

- Color:** Cereza intenso, con ribetes teja.
Aroma: Frutas maduras y fondo especiado.
Boca: Equilibrado, amplio y carnoso.

Elaboración

- Fermentación controlada a 28 °C.
- Maceración durante 25 días.
- Envejecimiento en barricas de roble americano durante 370 días.
- 6 meses en botella antes de salir al mercado.
- Estabilizado de forma natural, puede producir precipitados.

Análisis

- Grado Alcohólico:** 13,50%
Azúcar: 1,27 g/l
Acidez total: 6,09 g/l
PH: 3,55



Presentación

Botella Prestigio negra de 75 cl

Consumo

Servir entre 16 °C y 18 °C.
Decantarlo y dejarlo oxigenar 15 minutos.
Perfecto para combinar con carnes rojas, aves y caza.