LAVEGUILLA

La_**Cepa**_Alta

RIBERA DEL DUERO

Viñedos y Bodegas La Cepa Alta, S.L. · www.vinoslaveguilla.com · telf. +34 983 681 010

Viñedos propios, elaborado y embotellado en la propiedad

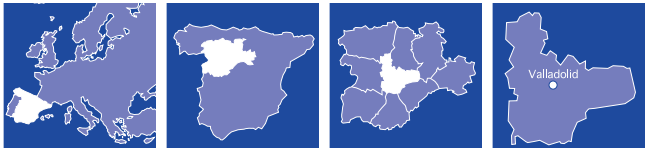
Historia y equipo humano

Viñedos y Bodegas La Cepa Alta S.L. es un proyecto familiar que va camino de cumplir tres décadas de historia y de dedicación apasionada, vertebrado por la filosofía de extraer lo mejor de esta tierra única. Nuestra bodega y viñedos se encuentran en **Olivares de Duero (Valladolid)**, enclave privilegiado en el corazón de la **Ribera del Duero**, una de las mejores regiones vinícolas del mundo.

Fundada por un grupo de amigos ilusionados por la elaboración de vinos de calidad, el proyecto pasó después a estar capitaneado por Luis García Antón, uno de los socios fundadores. Ahora son sus hijos los que han tomado el relevo al frente de Viñedos y Bodegas La Cepa Alta S.L. con el doble objetivo de mantener altos estándares de calidad y hacer crecer y evolucionar este proyecto vinícola.

La_**Cepa**_Alta

LAVEGUILLA



RIBERA DEL DUERO

Instalaciones

La bodega ocupa una superficie de **más de 1.200 m²** divididos en dos naves: la de elaboración, con la maquinaria necesaria para la obtención del vino y los depósitos de acero inoxidable dotados de sistemas de refrigeración; y.la **zona de crianza**, donde envejecen nuestros vinos en barricas de roble americano y francés a temperatura y humedad controladas.

Las instalaciones se complementan con la zona de embotellado, laboratorio, oficinas, y distintos almacenes.

En la actualidad **la producción anual aproximada asciende a 225.000 litros**.

LAVEGUILLA

La_**Cepa**_Alta

RIBERA DEL DUERO

LAVEGUILLA

La_**Cepa**_Alta

Viñedos

Los viñedos de La Veguilla, ubicados alrededor de la bodega, están agrupados en cinco pagos.

Laveguilla y **Viñedo Viejo** se ubican en un estrechamiento del Duero, sobre suelos arcilloso-arenoso con manifestaciones calizas.

Las dos parcelas del **Val** que recorren la ladera en dirección al río, muestran suelos calcáreos en las partes más altas y arenosas cuanto más nos acercamos al Duero

El **pago de San Román** es una pequeña parcela cercana a la carretera que une Olivares con Valbuena de Duero; en ellas los suelos arcillosos y la ausencia de pendientes marcan la personalidad del viñedo.

La combinación de los suelos y la magnífica exposición solar determinan la personalidad de las uvas, materia prima de nuestros vinos.

Elaboramos nuestros vinos a partir de la variedad **Tempranillo, la uva reina de la Ribera del Duero**, procedente de **45 hectáreas de viñedos propios** ubicados en plena Milla de Oro, donde elaboran sus vinos algunas de las mejores bodegas del mundo. Nuestras vides cuentan con una edad de 25 años y proceden mayoritariamente de vides antiguas de Valbuena de Duero.

Aunque nuestra variedad mayoritaria es la Tempranillo reservamos algunas viñas para el cultivo de Cabernet Sauvignon y Merlot con las que, en determinadas ocasiones, aportamos matices a los vinos.

La_**Cepa**_Alta

LAVEGUILLA

Viticultura

La materia prima de nuestros vinos es la **Tempranillo**, variedad reina de la Ribera del Duero. Crece en racimos compactos de tamaño medio y produce vinos estructurados, de coloración violácea intensa en los que destacan sugerentes aromas de frutos negros del bosque. Es una de las "uvas nobles" de nuestro país, que recibe su nombre por su maduración más temprana que otras variedades tintas. Perfecta para la elaboración de **vinos longevos**, criados en barricas de roble, como los vinos de La Veguilla, con los que buscamos transmitir la singularidad de un *terroir* privilegiado.

Cultivamos nuestras **cepas en espaldera** para conseguir una maduración óptima de los frutos y realizamos podas en verde para que nuestra producción no supere los 3.500 Kg de uva por hectárea. El **viñedo está controlado a lo largo de todo el año** y un mes antes de la vendimia realizamos un seguimiento diario de la madurez para vendimiar cada parcela en el **momento idóneo**, sólo cuando la acidez y el grado de alcohol del fruto son óptimos.

LAVEGUILLA

La_**Cepa**_Alta

Enología

La ubicación de nuestros viñedos alrededor de la bodega permite reducir al mínimo los tiempos en vendimia, consiguiendo así que los racimos lleguen en perfecto estado y con todas sus propiedades organolépticas. Tras reposar unos días en depósito empieza la fermentación del mosto, exhaustivamente controlada, a la que seguirá la **fermentación maloláctica que se produce de forma natural**. Ambos procesos se desarrollan en depósitos cilíndricos de acero inoxidable de 20.000 litros, que favorecen el intercambio de sustancias, extrayendo lo mejor de cada fruta.

Cuando la fermentación ha terminado el vino está preparado para la **crianza en barricas de roble francés y americano** donde envejece, en condiciones controladas, el tiempo que determina nuestro enólogo, dentro de los plazos delimitados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen. Y cuando ha alcanzado su punto de maduración se embotella en nuestras instalaciones, donde reposará hasta redondearse y conseguir su máxima expresión

Siempre en busca de la mayor calidad, elaboramos tintos longevos y jóvenes bajo las etiquetas La Veguilla y La Cepa Alta, además de una gelée a partir de uno de nuestros reservas.

RIBERA DEL DUERO

Vinos y Gelée **LaVeguilla**

LaVeguilla **ExpresiónTempranillo**
LaVeguilla **Roble**
LaVeguilla **Crianza**
LaVeguilla **Reserva**
LaVeguilla **Selección**
LaVeguilla **Autor**
LaVeguilla **Gelée de Vino Reserva**

RIBERA DEL DUERO

LAVEGUILLA

LaVeguilla **Expresión Tempranillo**

Joven tempranillo

Tinta Fina 100 %

Nota de cata

Color: Granate vivo con ribetes púrpura.

Aroma: Intensas notas de frutos rojos.

Boca: Sabroso, suave y fresco.

Elaboración

- Fermentación controlada a 25 ºC.
- Maceración durante 13 días.
- Estabilizado de forma natural, puede producir precipitados.

Análisis

Grado Alcohólico: 13,10% Vol.

Azúcar: 1,80 g/l

Acidez total: 4,2 g/l

PH: 3,85

Presentación

Disponible en:
botella Bordelesa negra de 75 cl.

Consumo

Servir entre 16 ºC y 18 ºC.

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

Medalla de plata Concours International de Lyon 2016

RIBERA DEL DUERO

LAVEGUILLA

LaVeguilla **Roble**

5 meses en barrica de roble

Tempranillo (98%) con notas de Cabernet Sauvignon (2%)

Nota de cata

Color: Rojo cereza, profundo, con fuertes matices violáceos.

Aroma: Frutas rojas con tostados de roble.

Boca: Especiado,equilibrado y sabroso. Retrogusto de torrefactos y regaliz.

Elaboración

- Fermentación controlada a 28 ºC.
- Maceración durante 20 días.
- Envejecimiento en barricas de roble francés durante 142 días.
- Cuatro meses en botella antes de salir al mercado.

Análisis

Grado Alcohólico: 13,5% Vol.

Azúcar: 1,30 g/l

Acidez total: 5,08 g/l

PH: 3,82

Presentación

Disponible en:
botella regalo de 37,5 cl,
Bordelesa de 75 cl
y Magnum de 150 cl.

Consumo

Servir entre 16 ºC y 18 ºC.

Perfecto para carnes rojas, asados, aves, pescados con cuerpo como el salmón y platos de pasta con salsas de carne.

RIBERA DEL DUERO

LAVEGUILLA

LaVeguilla
Crianza

12 meses en barrica de roble

Tempranillo 96%,
Cabernet Sauvignon 4%

Nota de cata

Color: Picota intenso, con tintes púrpura.

Aroma: Fruta madura con notas de madera noble.

Boca: Amplio, equilibrado y elegante.

Elaboración

- Fermentación controlada a 28 ºC.
- Maceración durante 30 días.
- Envejecimiento en barricas de roble francés durante 396 días.
- Cinco meses en botella antes de salir al mercado.
- Estabilizado de forma natural, puede producir precipitados.

Análisis

Grado Alcohólico: 13,8%

Azúcar: 1,30 g/l

Acidez total: 5,46 g/l

PH: 3,65

Presentación

Disponible en:
botella Bordelesa de 75 cl
y Magnum de 150 cl.

Consumo

Servir entre 16 ºC y 18 ºC.

Ideal para acompañar carnes rojas, caza y estofados.

RIBERA DEL DUERO

LAVEGUILLA

LaVeguilla
Reserva

18 meses en barrica de roble

Tempranillo 100%

Nota de cata

Color: Intenso Rojo Cereza con leves reflejos teja.

Aroma: Fruta roja madura con suaves toques de hierbabuena, tabacos y cueros. Torrefactos, regaliz y especias.

Boca: Estructurado, armonioso y persistente.

Elaboración

- Fermentación controlada a 28 ºC.
- Maceración durante 20 días.
- 24 meses en barrica de roble francés.
- Estabilizado de forma natural, puede producir precipitados.

Análisis

Grado Alcohólico: 14,00%

Azúcar: 1,30 g/l

Acidez total: 5,30 g/l

PH: 3,70

Presentación

Disponible en:
botella Prestigio negra de 75 cl

Consumo

Servir entre 16 ºC y 18 ºC.

Perfecto con asados, caza, y estofados.

Óptimas condiciones durante seis años desde la fecha de cata.

RIBERA DEL DUERO

LAVEGUILLA

LaVeguilla **Selección**

18 meses en barrica. Vendimia seleccionada

Tempranillo (100%)

Nota de cata

Color: Rojo cereza con ribetes violáceos.

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

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

Elaboración

- Vendimia seleccionada.
- Fermentación controlada a 28 ºC.
- Maceración durante 28 días.
- Envejecimiento durante 543 días en barrica de roble francés allier.
- Seis meses en botella antes de salir al mercado.
- Estabilizado de forma natural, puede producir precipitados.

Análisis

Grado Alcohólico: 13,53%

Azúcar: 1,30 g/l

Acidez total: 5,32 g/l

PH: 3,91

Presentación

Disponible en: botella Esfera negra de 75 cl en canister azul.

Consumo

Servir a 18 º C, decantarlo y dejarlo oxigenar 15 minutos

Ideal con platos de caza y asados.

Evolucionará bien los próximos cinco años en botella.

RIBERA DEL DUERO

LAVEGUILLA

LaVeguilla
Autor

22 meses en barrica. Vendimia seleccionada

Tempranillo y Cabernet Sauvignon

Nota de cata

Color: Rojo cereza con ribetes violáceos.

Aroma: Afrutado aún en nariz y boca, combina a la perfección aromas de frutas rojas y toques de madera.

Boca: Fresco y especiado, estructurado, potente y con postgusto de torrefactos y regaliz negro.

Elaboración

- Vendimia seleccionada.
- Fermentación controlada a 28 ºC.
- Maceración durante 28 días.
- Envejecimiento durante 543 días en barrica de roble francés allier.
- Nueve meses en botella antes de salir al mercado.
- Estabilizado de forma natural, puede producir precipitados.

Análisis

Grado Alcohólico: 13,53%

Azúcar: 1,30 g/l

Acidez total: 5,32 g/l

PH: 3,91

Presentación

Disponible en: botella Esfera negra de 75 cl en canister blanco.

Consumo

Degustar entre 16ºC y 18ºC, decantarlo y dejarlo oxigenar 15 minutos en copa.

Ideal con platos de caza y asados.

Evolucionará bien los próximos cinco años en botella.

RIBERA DEL DUERO

LAVEGUILLA

LaVeguilla
Gelée de Vino Reserva

Elaboración artesanal

Vino tinto reserva de 1999
de la Ribera del Duero gelificado

Máximo contenido alcohólico 1,3% Vol.

Ingredientes

- Vino LaVeguilla Reserva cosecha de 1999.
- Pectina de Manzana.
- Ácido Cítrico.
- Azúcar.

Nota de cata

Color: Rojo granate vivo y brillante.

Aroma: Mermelada de fruta madura macerada en vino tinto, vainilla y melocotón.

Boca: Fruta madura fresca, notas de maderas y cuerpo tánico del vino. Retrogusto alcohólico de vainillas y canela en rama.

Presentación

Disponible en:
Tarros de cristal de 40 ml, 160 ml y 700 ml

Consumo

Servir frío.

Pruébese sobre tostadas con foie o sobre queso curado. Es un complemento ideal para carnes y pescados. En repostería con rellenos de chocolate, salsas, glaseados de helado o pastel.

RIBERA DEL DUERO

Vinos **Cepa_Alta**

Cepa_Alta **Joven**
Cepa_Alta **Roble**
Cepa_Alta **Crianza**
Cepa_Alta **Selección**
Cepa_Alta **Gelée de Vino Reserva**

RIBERA DEL DUERO

La_**Cepa**_Alta

Cepa_Alta **Joven**

Joven tempranillo

Tinta Fina 100 %

Nota de cata

Color: Granate vivo, con ribetes púrpura.

Aroma: Intensas notas de frutos rojos.

Boca: Sabroso, suave y fresco.

Elaboración

- Fermentación controlada a 25 ºC.
- Maceración durante 13 días.
- Estabilizado de forma natural, puede producir precipitados.

Análisis

Grado Alcohólico: 13,10%

Azúcar: 1,80 g/l

Acidez total: 4,2 g/l

PH: 3,85

Presentación

Disponible en:
botella Prestigio negra
de 75 cl

Consumo

Servir entre 16 ºC y 18 ºC.

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

RIBERA DEL DUERO

La_**Cepa**_Alta

Cepa_Alta **Roble**

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 ºC.
- 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

Disponible en:
botella Prestigio negra
de 75 cl

Consumo

Servir entre 16 ºC y 18 ºC.

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

RIBERA DEL DUERO

La_**Cepa**_Alta

Cepa_Alta **Crianza**

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 ºC.
- 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

Disponible en:
botella Prestigio negra de 75 cl

Consumo

Servir entre 16 ºC y 18 ºC.

Decantarlo y dejarlo oxigenar 15 minutos.

Perfecto para combinar con carnes rojas, aves y caza.

RIBERA DEL DUERO

La_**Cepa**_Alta

Cepa_Alta
Selección

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 ºC.
- 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 º C, decantarlo y dejarlo oxigenar 15 minutos

Ideal con platos de caza y asados.

Evolucionará bien los próximos cinco años en botella.

RIBERA DEL DUERO

La_**Cepa**_Alta

Cepa_Alta
Gelée de Vino Reserva

Elaboración artesanal

Vino tinto reserva
de la Ribera del Duero gelificado

Máximo contenido alcohólico 1,3% Vol.

Ingredientes

- Vino LaVeguilla Reserva cosecha de 1999.
- Pectina de Manzana.
- Ácido Cítrico.
- Azúcar.

Nota de cata

Color: Rojo granate vivo y brillante.

Aroma: Mermelada de fruta madura macerada en vino tinto, vainilla y melocotón.

Boca: Fruta madura fresca, notas de maderas y cuerpo tánico del vino. Retrogusto alcohólico de vainillas y canela en rama.

Presentación

Disponible en:
Tarros de cristal de 40 ml, 160 ml y 700 ml

Consumo

Servir frío.

Pruébese sobre tostadas con foie o sobre queso curado. Es un complemento ideal para carnes y pescados. En repostería con rellenos de chocolate, salsas, glaseados de helado o pastel.

RIBERA DEL DUERO

Viñedos y Bodegas La Cepa Alta, S.L. · www.vinoslaveguilla.com · telf. +34 983 681 010 · **Viñedos propios, elaborado y embotellado en la propiedad**