



La\_Cepa\_Alta

# Cepa\_Alta Crianza

12 meses en bodega 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

Disponible en:  
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.