



La\_Cepa\_Alta

# Cinco elementos crianza ESSENTIA

12 meses en barrica de roble

Tinta Fina 100%

## Nota de cata

- Color:** Cereza oscuro con borde rojizo.
- Aroma:** Frutos rojos maduros con toques especiados.
- Boca:** Con cuerpo, equilibrado y carnoso.

## Elaboración

- Fermentación controlada a 28 °C.
- Maceración durante 29 días.
- Envejecido en barrica de roble americano y francés durante 12 meses.
- Descanso: 4 meses más sobre las botellas antes del lanzamiento.
- El proceso de estabilización natural puede producir sedimentos.

## Consumo

- Servir entre 16-18 °C.
- Servir con carne de venado, asados y aves.
- Mejor consumir antes de 2023.
- Graduación: 14° Vol.



## Presentación

Disponible en:  
botella Esfera negra  
de 75 cl

Auténtico tesoro escondido de la Ribera del Duero, La Cepa Alta es un enclave de 35 hectáreas situado entre dos gigantes de la Península como son Pingus y Vega Sicilia.

En otras palabras, un terroir privilegiado para forjar tintos tan potentes como elegantes, libres de toda aspereza.

RIBERA  
DEL  
DUERO