



La_Cepa_Alta

Cinco elementos roble

6 meses en barrica de roble

Tempranillo 100%

Nota de cata

Color: Rojo cereza negro limpio y brillante.

Aroma: Frutos rojos maduros con toques tostados.

Boca: Afrutado, equilibrado y explosivo.

Elaboración

- Fermentación controlada a 28 °C.
- Maceración durante 22 días.
- Envejecido en barrica de roble americano durante 6 meses..
- Descanso 3 meses más sobre las botellas antes del lanzamiento.
- El proceso de estabilización natural puede producir sedimentos.

Consumo

- Servir entre 16-18 °C.
- Sirva con carnes, aves o pescado graso.
- Graduación: 14° Vol.

Información nutricional (1 copa de 140 ml)

- Calorías: 119 kcal / Grasas: 0,0 g / Carbohidratos: 3,7 g / Proteínas: 0,1 g



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 terruño privilegiado para forjar tintos tan potentes como elegantes, libres de toda aspereza.

RI
BE
RA
D E L
DUERO