



LAVEGUILLA



La_Cepa_Alta

RI
BE
RA
DEL
DUERO

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

Vñedos 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





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




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 Vega, 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 Vegailla y La Cepa Alta, además de una gelée a partir de uno de nuestros reservas.



LaVeguilla

Vino **Expresión Tempranillo**

Vino **Roble**

Vino **Crianza**

Vino **Reserva**

Vino **Selección**

Vino **Autor**

Vino blanco **Albillo mayor**

Vino blanco **Espumoso de Albillo mayor**

Vino Tinto dulce **Vinito Mussolini**

Gelée de Vino Reserva

Vermut rojo Reserva **Señorito Español**

Aguardiente **Gotas Santas**

Aguardiente blanco de café **Maiquel Jackson**

Aguardiente envejecido **Lágrimas del Beato Niño Incombusto de La Pernía**

Pacharán **Pacharán Pa'charlar**

LaVeguilla **Miel**

Almendras con chocolate **Pedillos de fraile y Legañas de monja**

Frutos secos de nuestra finca **Nueces y almendras**

RI
BE
RA
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 °C.
- 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 °C y 18 °C.

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



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 °C.
- 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 °C y 18 °C.
Perfecto para carnes rojas, asados, aves, pescados con cuerpo como el salmón y platos de pasta con salsas de carne.



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 °C.
- 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: 14%

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 °C y 18 °C.

Ideal para acompañar
carnes rojas, caza
y estofados.



LAVEGUILLA

LaVeguilla Reserva

24 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 °C.
- 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 °C y 18 °C.

Perfecto con asados, caza,
y estofados.

Óptimas condiciones
durante seis años
desde la fecha de cata.



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 °C.
- 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 ° C,
decantarlo y
dejarlo oxigenar
15 minutos

Ideal con platos
de caza y
asados.

Evolucionará
bien los
próximos cinco
años en botella.



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 °C.
- 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 16°C y 18°C, decantarlo y dejarlo oxigenar 15 minutos en copa.

Ideal con platos de caza y asados.

Evolucionará bien los próximos cinco años en botella.



LAVEGUILLA

LaVeguilla Albillo mayor

Vino joven

Albillo mayor 100%

Nota de cata

Color: Amarillo pajizo con toques dorados.

Aroma: Fruta tropical, pera, albaricoque, cítricos frescos.

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

Elaboración

- Maceración en prensa prolongada 13-16 hrs.
- Afinado en botella
- Vino estabilizado de forma natural, puede producir precipitados

Análisis químico y otros datos técnicos en:
www.vinoslaveguilla.com



Presentación

Disponible en
botella Bordelesa musgo
de 75 cl

Consumo

Servir entre 9 °C y 12 °C.

Perfecto para platos
ligeros, pescados, arroces
y mariscos.





LAVEGUILLA

LaVeguilla Espumoso de Albillo mayor

Vino joven

Albillo mayor 100%

Espumoso de Albillo mayor de nuestros viñedos de Olivares de Duero, elaborado por el método granvas, mediante el cual obtenemos una fina burbuja que envuelve el crisol de aromas florales y suaves toques minerales, cítricos, tropicales, piña, pera, melocotón..., propios de esta variedad de uva blanca. En boca paso ligero y alegre, con un marcado retrogusto de flores blancas y notas almibaradas.

Presentación

Disponible en botella 75 cl alienor canela

Consumo

Servir entre 6 y 8 °C.

Perfecto para platos ligeros, pescados, arroces y mariscos.

Análisis químico y otros datos técnicos en:

www.vinoslaveguilla.com





LAVEGUILLA

Vermut rojo Reserva Señorito español

7 meses en barrica de roble

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

Nota de cata

Color: Rojo cereza y brillante.

Aroma: Aromático y especiado.

Boca: Destacan las notas de cardamomo, canela, regaliz y vainilla, que se ensamblan con las que le aportan el tomillo, el hinojo y la manzanilla, integradas en boca en un elegante amargor final. Es voluminoso, amplio y de largo recorrido.

Elaboración

Se obtiene de forma natural, sin decoloraciones del vino ni tintes añadidos, mediante la maceración en frío del vino y una cuidada selección de hierbas del monte castellano, el mágico ajenojo, pieles de naranja y flor de manzanilla. A este proceso seguirá una crianza de siete meses en barrica de roble francés.

Consumo

Bien frío y acompañado de piel de naranja y una aceituna.

Presentación

Disponible en: botella regalo de 37,5 cl, y botella de 75 cl, ambas con estuche individual.





LAVEGUILLA

Tinto dulce

Vinito Mussolini

Envejecido durante cuatro meses
en bodega de trasaño malagueño

Tempranillo (100%)

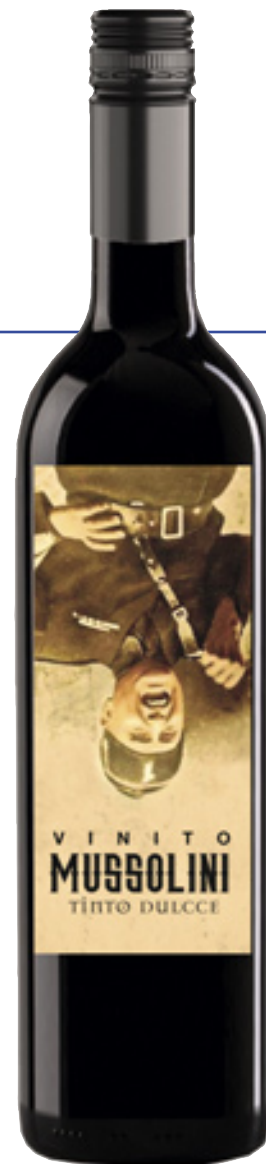
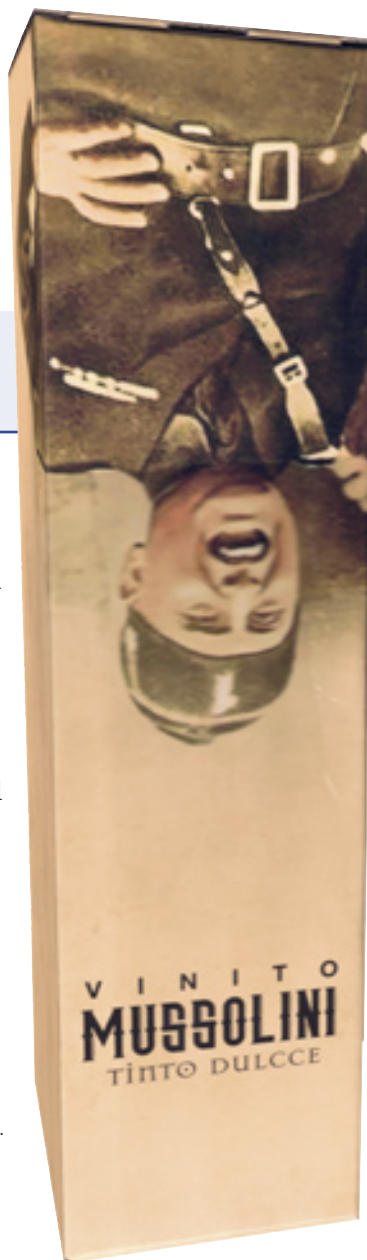
Vinito Mussolini, es la máxima expresión de un vino tinto pro germanófilo, de hegemonía italiana, con leves toques de bigotito español, de la variedad Serrano Suñer, destacando en nariz, notas panitalianistas, expansionistas y anticomunistas, estas últimas, con un marcado carácter invasivo en nariz.

Nota de cata :

A la visual se perciben claramente ribetes de segundo imperio colonial italiano, con unos toques totalitaristas que tienden a una autocracia de ideología fascista que el tiempo de guarda, ha moderado. De potente retrogusto político europeo, donde destacan las notas militares y hegemónicas, cueros y especiados, botas, hierros y herrajes siempre con intenciones imperialistas, leves toques de brigada romana, caudillaje.

Final alegre y aterciopelado. Se aconseja servirlo fresco, con mucha disciplina, amor propio y patrio, y en vasito ministerial, o en su defecto, en porrón nacional.

- Tempranillo con azúcares residuales de fermentación.
- 15% vol.
- Disponible en botella de 75 cl, estuchada.





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.



LAVEGUILLA

Aguardiente Gotas Santas

Doble destilado

Nota de cata

- Color:** Transparente, cristalino, con notas glicéricas en forma de lágrimas, muy potentes.
- Aroma:** Hots de hierbas silvestres, flores –violetas–, fruta escarchada, manzanas y notas de pomelo.
- Boca:** Estructurado, amplio y equilibrado, graso, con toques amielados. Final balsámico.

Elaboración

Mediante una doble destilación a través de alambique con lentilla de rectificación, y posteriormente una nueva sublimación con columna de vapor.

Consumo

Servir a una temperatura de 18 °C, en copa de balón o tulipa, o vaso ancho, que permitirán apreciar todos los registros aromáticos.

Presentación

Disponible en botella de 50 cl, estuchada.





LAVEGUILLA

Aguardiente blanco de café **Maiquel Jackson**

Doble destilado

Nota de cata

- Color :** A la vista es transparente y glicérico, con sutiles tonalidades caobas en volumen.
- Aroma:** Muy balsámico, con ligeros toques florales, acompañados por potente torrefactado de café y chocolate. Tostados amplios. Especiados.
- Boca:** Estructurado, potente retrogusto de café tostado y torrefactos. Agradable sensación de volumen en boca.

Elaboración

Mediante destilación a través de alambique con lentilla de rectificación. Después se macera durante 30 días con café en grano de tres variedades, cacao, canela en rama y cáscara de limón, y posteriormente se vuelve a destilar por columna de vapor.

Consumo

Dejar que se oxigene al menos 20 minutos y servirlo en copa de balón o tulipa, o vaso ancho, a 16 °C para apreciar todos los registros aromáticos.

Presentación

Disponibile en botella de 50 cl, estuchada.





LAVEGUILLA

Aguardiente envejecido en barrica de roble **Lágrimas del Beato Niño Incombusto de La Pernía**

Doble destilado

Aguardiente de uva variedad tempranillo, destilada sobre lias de vino con alambique provisto de lentilla de rectificación y columna de vapor envejecido cinco años en barrica de roble francés. Sin trasiegos. Filtrado artesanal.

Color : oro viejo con leves toques amarillos y brillantes. glicérico. Denso.

Aroma : fruta escarchada, notas amieladas, caramelo tostado. Torrefactos propios de la madera nueva, frutos secos y flores marchitas, especiados húmedos.

Boca : especiado, largo, untuoso, expresivo, muy potente y con un ligero retrogusto de pastelería. Equilibrado, muy espirituoso y balsámico.

Servir a una temperatura de 18 °C en copa de balón o tulipa, o vaso ancho, que permitirán apreciar todos los registros aromáticos.

Alcohol: 38° Vol.

Disponible en botella de 50 cl, estuchada.





LAVEGUILLA

Pacharán Pacharán Pa'charlar

Doble destilado

Nota de cata

Color : Color frambuesa ocre.

Aroma: A fruta escarchada, notas anisadas y hierbas secas.

Boca: Sabroso, fructoso, de largo y fino amargor.

Elaboración

Elaborado a partir de un destilado de nuestras uvas de tempranillo en la Ribera del Duero, sobre el que incorporamos una maceración de anís en grano, y volvemos a sublimar, esta vez con lentilla de rectificación, obteniendo un aguardiente anisado de alta graduación sobre el que maceramos endrina madura durante seis meses, obteniendo en ese tiempo una extracción de aromas y sabores.

Consumo

Solo o con hielo.

Presentación

Disponible en botella de 50 cl, estuchada.

Regalo de CD del album de música latina interpretada por grupo "Candela y lo demás" que incluye el tema Pacharán pa'charlar "no pacharán".





LAVEGUILLA

LaVeguilla Miel

Recolección artesanal



Elaboración

Procedente de las colmenas situadas en nuestros viñedos en la ribera del Duero, obtenida gracias a la floración de los racimos de Tempranillo, a los frutales que circundan el viñado y a la vegetación de monte bajo de la zona.

Recolectada y envasada de forma artesanal, sin añadidos, aditivos, espesantes o conservantes artificiales.

Nota de cata

Miel clara de primavera, de marcado aroma floral particular, con toques de nogal, tomillo y espliego, de suave sabor cítrico ligeramente amargo.

Consumo

Perfecta para tomar sola o acompañando requesón, quesos, yogur, infusiones, frutos secos y postres, así como para elaborar muchas recetas de carne y pescado.

Presentación

Tarro de 560 gr, con estuche individual.



LAVEGUILLA

Almendras con chocolate **Pedillos de fraile** y **Legañas** **de monja**

Elaboración artesanal



Pedillos de fraile

Almendra de la variedad guara, de los árboles que rodean nuestros viñedos, pelada, recubierta, muy pero que muy bien, con chocolate negro con una pureza de un 70% y a continuación, antes de su secado, se espolvorea con fina canela en rama recién machacada.

Presentación: Tarro de 230 gr / peso neto

Legañas de monja

Almendras de los árboles que rodean nuestros viñedos, tostadas, recubiertas de chocolate blanco y con un toque de coco rallado.

El chocolate blanco es un dulce muy apreciado que se obtiene a partir de la combinación de leche, manteca de cacao y azúcar; la manteca de cacao es de origen vegetal y posee un color amarillo o marfil pálido, muy apreciado en la industria de los dulces, pastelerías y preparaciones gourmet.

Presentación: Tarro de 230 gr / peso neto.



LAVEGUILLA

Frutos secos de nuestra finca **Nueces y Almendras**

100% natural

Nueces

Estas nueces proceden de 35 nogales de nuestra plantación del Valle Esgueva, donde destacan tres hermosos ejemplares que plantaron los abuelos de nuestros padres y que a día de hoy están rodeados de viñedos. Es un fruto exquisito, muy sabroso y aromático, digno de las mejores despensas. Todo el proceso se realiza artesanalmente para obtener un producto 100% natural.

Presentación: Estuche de 290 g de nueces sin cáscara. Envasadas al vacío.

Almendras

Estas almendras proceden de 70 árboles situados en el límite occidental de nuestros viñedos de Olivares de Duero. Es un fruto exquisito, muy sabroso y aromático, digno de las mejores despensas. Todo el proceso se realiza artesanalmente para obtener un producto 100% natural.

Presentación: Estuche de 290 g de almendras sin cáscara. Envasadas al vacío.

Información alérgenos: las nueces y las almendras pueden provocar reacciones alérgicas por intolerancia alimentaria.





Cepas_Alta

Cepas_Alta **Joven**

Cepas_Alta **Roble**

Cepas_Alta **Crianza**

Cepas_Alta **Selección**

Cepas_Alta **Gelée de Vino Reserva**

RI
BE
RA
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 °C.
- 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 °C y 18 °C.

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



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 °C.
- 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 °C y 18 °C.

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



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 °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.



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 °C.
- 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 °C,
decantarlo y
dejarlo oxigenar
15 minutos

Ideal con platos de caza y
asados.

Evolucionará bien los
próximos cinco años en
botella.



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.



La_Cepa_Alta

Carretera de Quintanilla, 28
47359 Olivares de Duero, Valladolid (Spain)
Teléfono: +34 983 681 010 - +34 636 020 582
info@vinoslaveguilla.com
www.vinoslaveguilla.com