

CEPA 21

2022



HISTORIA

Un vino con raíces ancladas en la más auténtica tradición vitivinícola de la Ribera del Duero pero con una vocación innovadora. Elaborado a partir de uvas de un enclave ideal donde la exposición, el clima y el suelo se alían para obtener una calidad de uva excelente.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

La añada 2022 ha estado marcada por las escasas precipitaciones en invierno y las altas temperaturas durante la primavera y el verano, lo que provocó un rápido crecimiento vegetativo y una maduración temprana. Las lluvias previas al inicio de la vendimia ayudaron a equilibrar la composición de la uva dando como resultado un año de gran calidad fenólica y sanitaria.

ELABORACIÓN

Su fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 18 días, para posteriormente completar su fermentación maloláctica durante 30 días. Su envejecimiento se realiza en barricas de roble francés.

ANÁLISIS DE LA CATA

De color rojo picota intenso En nariz es un vino de gran expresión aromática en el que predominan los aromas a frutos negros propios del tempranillo, en perfecta armonía con notas tostadas provenientes de su crianza en barrica. En boca es largo, persistente y seductor con un final cautivador. En definitiva, un vino de gran personalidad y complejidad.

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera de Duero
Suelo: Arcilloso - Arenoso
Localidad: Castrillo de Duero
Orientación: Norte y Sureste
F. Maloláctica: 30 días en depósito
Variedad: Tempranillo
Crianza: Barrica roble francés

RECONOCIMIENTOS

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2019	2021
<i>Robert Parker</i>	91	91+	90			90		90			
Wine Spectator			92			90	92			91	
WINEENTHUSIAST	91	92				91	90			91	
WineSpirits	91						93				
vincous	91	90	91								
Guía Peñín	92	92	91				92	92	91	91	92
Guía Proensa	90	94			93		90	92	92	93	
AVINOS	90	92	90		91		93				
JAMES SUCKLING.COM							91			91	92
JEB DUNNUCK							92	92			
GG									94		



www.cep21.com

CEPA 21 BODEGAS