



Cepa 21



FICHA TÉCNICA

🏠 CEPA 21

📍 D.O. RIBERA DEL DUERO

🍷 TINTO

🍇 TEMPRANILLO

🌐 FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA DURANTE 30 DÍAS.
CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.

NOTA DE CATA

-VISUAL: De color rojo cereza picota intenso, limpio y brillante

-AROMA: En nariz es expresivo, con una combinación de las notas propias del tempranillo maduras por el tiempo en bodega, pero conservando una buena frescura

-SABOR: En boca es elegante, con gran cuerpo y un tanino abundante y goloso, además de acidez equilibrada. Su postgusto es largo, muy persistente y agradable