

HITO ROSADO 2019

HISTORIA

La palabra "HITO" significa poste de piedra, a veces labrada, que sirve para indicar la dirección o la distancia en los caminos o para delimitar terrenos. Este vino nace con el interés de ofrecer al consumidor la versión más fresca y aromática de nuestra variedad, sin crianza alguna y con las mismas uvas de nuestros grandes tintos.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

El ciclo vegetativo del 2019 vino precedido por las lluvias del mes de abril. Sin embargo, el año se caracterizó por las escasas lluvias y temperaturas por encima de lo esperado. Las lluvias previas al inicio de la vendimia ayudaron a equilibrar la composición de la uva y dio como resultado un año de calidad extraordinaria.

ELABORACIÓN

Después de una breve maceración y la eliminación por decantación física de las materias sólidas en suspensión en el mosto, este es fermentado a 14°C durante aproximadamente 20 días. Después de una crianza sobre lías el vino es embotellado.

ANÁLISIS DE LA CATA

Limpio y brillante, de color rosa palo muy tenue. En nariz es fresco y expresivo, con una base de frutas rojas y sutiles notas florales que le aportan complejidad. La boca es un fiel reflejo de la nariz: fresco, equilibrado y con una marcada pero integrada acidez que facilita su paso por boca.

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera de Duero

Suelo: Calizo - Arcilloso - Pedregoso

Localidad: Castrillo de Duero

Orientación: Norte y Sureste

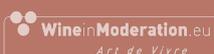
F. Maloláctica: Sin F.M.

Variedad: Tempranillo



BODEGAS CEPA 21

BODEGAS CEPA 21 S.A. CASTRILLO DE DUERO
VALLADOLID-ESPAÑA (SPAIN) TFNO. (+34) 983 484 083
WWW.CEPA21.COM · BODEGA@CEPA21.COM



	2013	2014	2015	2016	2017	2018
	87	88		88	87	89
						87
						
	87					
	87	88	89			
						
						
	88		88			
				89	88	

CEPA 21 BODEGAS

HITO 2018

HISTORIA

La palabra "HITO" significa poste de piedra, a veces labrada, que sirve para indicar la dirección o la distancia en los caminos o para delimitar terrenos. Hito nace como un vino joven para ir completando la gama de una bodega moderna e innovadora. Elaborado con los viñedos más jóvenes de la bodega injertados con el clon de Tinto fino seleccionado de los viñedos más emblemáticos de Bodegas Emilio Moro.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

El ciclo vegetativo del 2018 empezó con unos meses de abril y mayo extraordinariamente lluviosos, lo que provocó un ligero retraso en la brotación. En los meses de verano la pluviometría se situó por debajo de los valores históricos, lo que ayudó a equilibrar el ciclo. Las temperaturas estuvieron muy próximas a las habituales en la zona, salvo en el último tramo de maduración donde estuvieron por encima de lo habitual, lo que ayudó a rematar el año con niveles óptimos de madurez y un gran equilibrio en la uva.

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de la selección de uvas de las partes más bajas de nuestros viñedos, fermentado a temperatura controlada en depósitos de acero durante 30 días y con una estancia en barrica de roble francés.

ANÁLISIS DE LA CATA

Color rojo cereza picota muy vivo. En nariz es intenso y franco, donde predominan los varietales del tempranillo en su punto óptimo de madurez. En segundo plano aparecen también toques sutiles de la crianza, especiados y torrefactos bien integrados. En boca tiene cuerpo y longitud, de acidez equilibrada y buena persistencia.

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero

Suelo: Calizo - Arcilloso - Pedregoso

Localidad: Castrillo de Duero

Orientación: Norte y Sureste

F. Maloláctica: 12 días en depósito

Variedad: Tempranillo

Crianza: Barrica roble francés

2010 2013 2014 2015 2016 2017 2018

	90					
Wine Spectator	90		90	91	90	
WINEENTHUSIAST						
Wine & Spirits		91				
vincus	90	90				
GUÍAPENÍN						
Guía Proensa						
>vinos						
JAMES SUCKLING.COM					90	



BODEGAS CEPA 21

BODEGAS CEPA 21 S.A. CASTRILLO DE DUERO
VALLADOLID-ESPAÑA (SPAIN) TFNO. (+34) 983 484 083
WWW.CEPA21.COM · BODEGA@CEPA21.COM



CEPA 21 BODEGAS

CEPA 21

2016

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 producir una variedad tempranillo de excelente calidad.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

Las temperaturas frescas del inicio de la primavera y las abundantes lluvias retrasaron levemente la brotación del viñedo. El verano tuvo temperaturas ligeramente superiores a las normales, siendo el mes de septiembre especialmente seco. Las reservas de agua del suelo acumuladas fueron suficientes para mantener un rendimiento óptimo de la planta. Como resultado, fue un año de cosecha abundante equilibrada y con gran madurez.

ELABORACIÓN

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

ANÁLISIS DE LA CATA

De color rojo cereza picota con ribetes rubí, en la nariz es intenso y frutal, con la frescura característica de la añada, pero con la complejidad y elegancia propia de la marca. En la boca es goloso y estructurado donde los recuerdos de frutos negros maduros vuelven a aparecer. El posgusto es largo y persistente.

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero
Suelo: Calizo-Arcilloso-Pedregoso
Localidad: Castrillo de Duero
Orientación: Norte y Sureste
F. Maloláctica: 30 días en depósito
Variedad: Tempranillo (Tinto Fino)
Crianza: Barrica roble francés



BODEGAS CEPA 21

BODEGAS CEPA 21 S.A. CASTRILLO DE DUERO
VALLADOLID-ESPAÑA (SPAIN) Tfno. (+34) 983 484 083
WWW.CEPA21.COM · BODEGA@CEPA21.COM



2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016

	91	91	91		90		90
Wine Spectator			92		90	92	
	91	92			91	90	
Wine & Spirits	91						93
vincous	91	90	91				
	92	92	91				
	90	94			93		93
	90	92	90		91		91
JAMES SUCKLING.COM							92

CEPA 21 BODEGAS

MALABRIGO

2015

HISTORIA

Malabrigo es el nombre de la parcela que designa a nuestro vino más emblemático. La parcela se caracteriza por su suelo arenoso-arcilloso y las duras condiciones climatológicas, con grandes oscilaciones térmicas entre el día y la noche. Todos estos aspectos hacen que en esta parcela el concepto de terroir alcance valores extraordinarios y otorgue a nuestro vino un gran carácter.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

Desde el mes de abril hasta la segunda quincena del mes de julio, las temperaturas fueron más elevadas de lo normal, lo que provocó un buen desarrollo vegetativo. Las lluvias puntuales de julio ayudaron a superar las altas temperaturas de esta época. Después del invierno las oscilaciones térmicas entre el día y la noche favorecieron la maduración y se adelantó la vendimia, dando como resultado una añada extraordinaria.

ELABORACIÓN

Hace la fermentación maloláctica en barrica de roble francés durante 30 días y su crianza en barrica de roble francés.

ANÁLISIS DE LA CATA

De intenso color rojo cereza característico de la marca. En el 2015 tuvo la oportunidad de expresarse en plenitud con su particular densidad aromática, llena de personalidad y matices. La personalidad del tempranillo, y en especial la de este terroir, colmó las expectativas de calidad de la bodega. En la boca se muestra pleno con un tanino persistente pero muy maduro, de final largo y postgusto muy duradero.

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero

Suelo: Arcilloso - Arenoso

Localidad: Castrillo de Duero

Orientación: Norte y sureste

F. Maloláctica: 30 días en barrica de roble francés

Variedad: Tempranillo

Crianza: Barrica roble francés



BODEGAS CEPA 21

BODEGAS CEPA 21 S.A. CASTRILLO DE DUERO
VALLADOLID-ESPAÑA (SPAIN) TFNO. (+34) 983 484 083
WWW.CEPA21.COM · BODEGA@CEPA21.COM



	2010	2011	2012	2013	2014	2015
	93	92			90	91
	93	90			92	
	95	93			92	
	94					93
		93				
	93	93				
	95	96				94
	94	93				92
		93			93	

CEPA 21

BODEGAS

HORCAJO

2015

HISTORIA

La parcela Horcajo, que da nombre a este vino, esta ubicada a una altitud de entre 850 a 900 metros. Su localización hace que reúna unas condiciones excelentes para el cultivo de la vid por su protección frente a heladas, la heterogeneidad en el terreno y la fertilidad de sus suelos. Todas estas condiciones hacen que esta parcela produzca vinos estructurados con ricos perfiles aromáticos.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

Desde el mes de abril hasta la segunda quincena del mes de julio las temperaturas fueron más elevadas de lo normal, lo que provocó un buen desarrollo vegetativo. Las lluvias puntuales de julio ayudaron a superar las altas temperaturas de esta época. Después del invierno las oscilaciones térmicas entre el día y la noche favorecieron la maduración y se adelantó la vendimia dando como resultado una añada extraordinaria.

ELABORACIÓN

La uva es fermentada a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable. Lleva a cabo su fermentación maloláctica durante 30 días en barricas de roble francés. La crianza la realiza en roble francés.

ANÁLISIS DE LA CATA

Color rojo cereza intenso con ribetes rubís. En la nariz es muy expresivo, con una compleja combinación de frutos rojos y negros maduros y aromas propios de la crianza, balsámicos, especiados y una marcada mineralidad. En la boca es potente, estructurado y con un tanino goloso y envolvente, el postgusto es cálido y muy largo.

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero

Suelo: Arcilloso - Calizo

Localidad: Castrillo de Duero

Orientación: Este

F. Maloláctica: 30 días en barrica de roble francés

Variedad: Tempranillo

Crianza: Barrica roble francés



BODEGAS CEPA 21

BODEGAS CEPA 21 S.A. CASTRILLO DE DUERO
VALLADOLID-ESPAÑA (SPAIN) TFNO. (+34) 983 484 083
WWW.CEPA21.COM · BODEGA@CEPA21.COM



	2014	2015
	92	93
	95	
	93	
		92
		95
		94
	92	

CEPA 21

BODEGAS