





CEPA 21

2022

Uvas: 100% Tempranillo

Amadurecimento: barricas

de carvalho francês.

Graduação Alcoólica: 14.5%

Temperatura: 14 - 16°C.

Vinícola: Bodegas Cepa 21

Origem: Castrillo de Duero, Espanha



Notas de Prova: Cor vermelho-cereja com bordas granada. No nariz, é elegante, limpo e expressivo, com a complexidade típica de um vinho feito com uvas de excelente qualidade e um processo de produção muito cuidadoso. Na boca, é doce, com bom corpo e ótimo equilíbrio, apresentando um final longo e agradável.



Técnica de Vinificação: Fermentado em tanques de aço inoxidável por 18 dias, para posteriormente completar sua fermentação malolática por 30 dias. Envelhecido em barricas de carvalho francês.



Harmonize com: Carnes, massas, risotos, queijos e embutidos.