

la cepa de

PELAYO

www.bodegalacepadepelayo.com



Información nutricional e ingredientes

Análisis

- Alcohol: 14,5 % vol
- Acidez Volátil: 0,59 mg/L
- Azúcares reductores: 0,30 mg/L
- pH: 3,65
- SO₂ Libre: <10 m/L
- SO₂ Total: <4 mg/L
- Acidez Total: 4,65 g/L

Nombre del Vino: La Cepa de Pelayo

Añada: 2022

Varietal: 100 % Bobal Ecológico

Clasificación: Vino Tinto Roble

Denominación de Origen: Manchuela

Origen: Viñedos de cepas vieja

Cultivo: Ecológico

Grado Alcohólico: 14,5 % vol.

Elaboración: Vendimia manual, artesanal, selección de racimos, sin clarificación ni filtrado, fermentación en depósitos de hormigón de 8200 l, crianza en barricas de roble francés de 500 l.

Embotellado: Botella Borgoña (750 ml), corcho natural.

Temperatura de servicio: Servir entre 16 y 18°C para disfrutar de su máxima expresión.

Producción Limitada

Reflejo de su filosofía artesanal, ecológica de la Bodega La Cepa de Pelayo y el carácter único de las cepas de la de variedad Bobal, autóctona de la Manchuela.

Elaboración

Proveniente de la parcela más antigua, del viñedo de cepas viejas de más de 80 años, cultivadas bajo prácticas ecológicas, en Alcalá del Júcar, entre los valles de los ríos Júcar y Gabriel, dentro de la Denominación de Origen Manchuela.

Se realiza la vendimia manual con selección de uvas en viñedo, en las horas más frescas de la mañana, para garantizar una calidad óptima. Posteriormente, se realiza una maceración en frío para extraer aromas y color. Con una fermentación controlada a temperatura en depósitos de hormigón de 8200 l de capacidad, para preservar el perfil aromático y resaltar la expresión varietal y una posterior crianza en barricas de roble francés durante 12 meses.

Cata

Color: Capa media, color rojo cereza con un ribete vivo que refleja juventud.

Aroma: Intenso en aromas, con una gran fragancia a frutas frescas como frambuesas, fresas, arándanos y cerezas, acompañadas de notas de ciruela negra madura, sobre un sutil fondo floral

En Boca: Se muestra fresco y equilibrado, lleno de fruta fresca. Tiene una acidez bien integrada, con un final largo y ligeramente goloso.

Maridaje

Perfecto para acompañar:

- Carnes rojas.
- Guisos tradicionales.
- Quesos curados.
- Platos especiados.

RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN

CEPA DE PELAYO, ha sido embotellado sin tratamientos de estabilización para conservar su pureza e integridad. Evolucionará positivamente en botella. Almacenar en un lugar fresco y oscuro, entre 10 y 15 °C. Mantener la botella en posición horizontal para conservar el corcho en óptimas condiciones. Evitar cambios bruscos de temperatura y exposición a vibraciones.