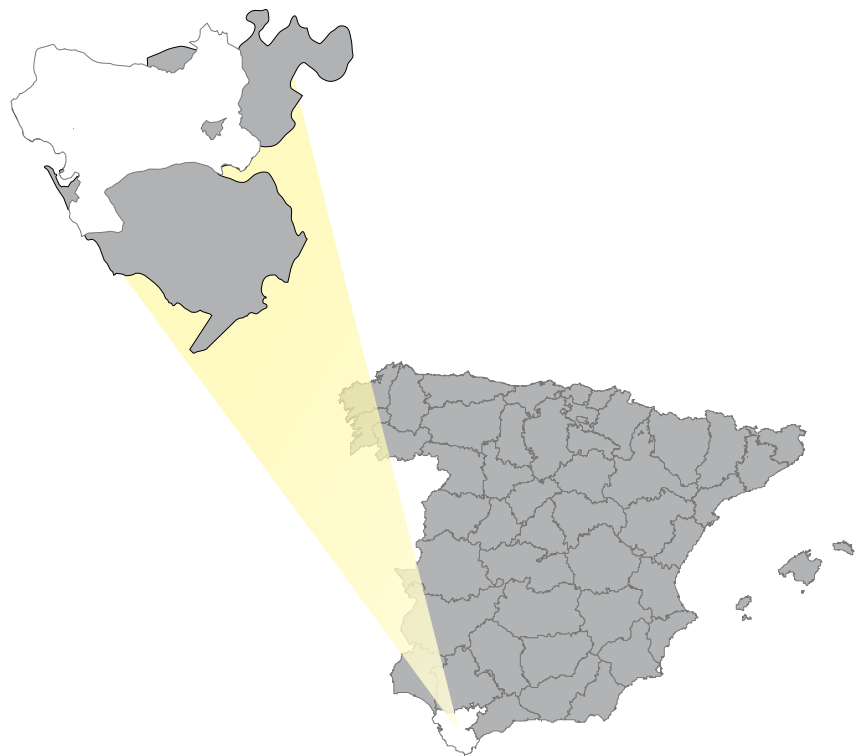


CARA CEPA

Caracepa nace en Tierra de Cádiz con el ímpetu de estar en todas las conversaciones distendidas, con la mirada brillante de aquel que busca una conversación sin complicaciones, con la elegancia del saber estar y con la picaresca de descubrir qué sabor o aroma gusta más. La justa complejidad que nos hace disfrutar de esa amistad sin nada más que hablar

I.G.P. TIERRA DE CADIZ
PRADO DEL REY



CARA CEPA



FICHA TÉCNICA

I.G.P. Tierra de Cádiz

Uva: 60% syrah, 35% Petit verdot 5% tintilla de Rota

Grado alcohólico: 14% vol.

Temperatura de servicio: entre 14 y 16 grados

ELABORACIÓN Y VIÑAS:

El viñedo es una parcela única que se encuentra en el término municipal de Prado del Rey, en la Sierra de Cádiz, está conformado por viñas de 20 años. El terreno es de suelo franco y arcilloso Fermentado a baja temperatura para extraer matices frescos y primarios de una uva cuidada y seleccionada. Encubados cortos y el 50% de la producción fermentado en barricas de 500 litros. Crianza de 4 meses en barricas de roble francés y americano

NOTA DE CATA

Fase visual: Color rojo cereza, vivaz y con una alta intensidad de capa

Fase olfativa: Aromas con mucha presencia a fruta roja y negra destacando la presencia de matices balsámicos y notas más golosas

Fase gustativa: Boca amplia y directa con mucha frescura y un tanino bien equilibrado que produce persistencia y un final agradable.

MARIDAJE

Perfecto para copear Caracepa marida con embutidos, quesos curados, guisos de carne como la carrillera o el jabalí, y para los postres es perfecto para el chocolate negro.