

PROELIO

CEPA A CEPA

2014



D.O. Ca. RIOJA Nalda, La Rioja. (España)
VARIEDAD DE UVA: 100% Tempranillo
GRADO ALCOHÓLICO: 14,5% Vol.
CRIANZA: 17 Meses en barrica de roble francés de grano extrafino.

NOTA DE CATA

Limpio y brillante de color rojo rubí con matices violeta. Capa alta. Nariz elegante, dominada por los frutos del bosque, flores y especias, con un fondo mineral. En boca es complejo, glicérico con buena acidez y madera muy bien integrada.

FICHA TÉCNICA

Viñedos de más de 45 años situados a unos 650 m de altitud. Doble selección: la del terreno, primando calizo con cantos rodados y la de las cepas, eligiendo las de menos carga natural y racimos pequeños, 3.500 kg/ha. Vendimia seleccionada en cajas de 15 kg Maceración prefermentativa en frío y fermentación alcohólica en tinos de roble francés de 4.000 l. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés de grano extrafino. Crianza en esas mismas barricas durante 17 meses.

Embotellado en mayo de 2016. Producción limitada de la añada 2014. Evolución positiva en botella.

D.O. Ca. RIOJA Nalda, La Rioja. (España)
GRAPE VARIETY: 100% Tempranillo
ALCOHOL CONTENT: 14,5% Vol.
AGING: Aged during 17 months in French oak barrels with extrafine grain.

NOTA DE CATA

Clean and bright with ruby red color and violet hues. Intense color. Elegant bouquet dominated by berries, flowers and spices with a mineral background. The palate is complex, glycerol, with good acidity and well-integrated wood.

FICHA TÉCNICA

Over 40-year-old vines planted at an altitude of 650 meters (2,132 ft). Double selection: according to the soil, prioritizing chalky soils with boulders, and according to the vines, selecting those with the lowest natural load and the smallest bunches. 3,500 kg/ha (7,700 lb/ha).

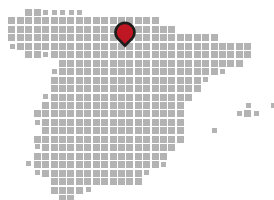
The grapes are picked in 15 kg (33 lb) boxes and selected in the cellar. Pre-fermentation cold maceration and alcoholic fermentation in French oak vats with a capacity of 4,000 L. Malolactic fermentation in new French oak barrels with extrafine grain. It is aged in the same barrels for 17 months.

Bottled in May 2016. Limited production of the 2014 vintage. Positive evolution in the bottle.



PROELIO

CEPA A CEPA



www.bodegasproelio.com

Bodegas Proelio (“batalla” en latín), es un homenaje a la pelea, dureza, tenacidad y esfuerzo que conlleva la elaboración de nuestros vinos por sus particulares características: nuestros viñedos se encuentran a gran altura, a 650 metros, y tienen orientación norte, lo que les permite mantener la singularidad de nuestras señas de identidad: frescura, elegancia y carácter varietal.

Proelio Cepa a Cepa es el Tempranillo Tinto procedente de cepas en vaso, de más de 45 años, ubicadas a una altitud superior a los 650 m y orientación norte, tras ser sometidas a una doble selección: la del terreno, primando calizo con cantos rodados y la de las cepas, eligiendo las de menor carga natural y de racimo más pequeño.

Proelio, meaning “battle” in Latin, is a tribute to the fight, toughness, tenacity and effort involved in preparing our wines due to their particular characteristics: our red wine vines grow at a significant height of 650 metres, and are north facing, which allows them to maintain the singularity of our distinguishing mark: freshness, elegance and varietal nature.

Proelio Cepa a Cepa is the Tempranillo Tinto wine from our 45-year-old bush vines, planted at an altitude of more than 650 m (2,132 ft) and facing north. We make a double vine selection: according to the soil, prioritizing chalky soils with boulders, and according to the vines, selecting those with the lowest natural load and the smallest bunches.



grupo
palacios  vinoteca

www.bodegasproelio.com
Ctra. de Nalda a Viguera 46, 26190 Nalda (La Rioja) España
+34 941 447 207