

Cinco Elementos (2018)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas La Cepa Alta
Nombre	Cinco Elementos
Año	2018
Uvas	Tempranillo (98 %) Cabernet Sauvignon (2 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Ribera del Duero
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	9,90 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Color	Rojo Oscuro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.00 %
---------	---------

VIÑEDO

Viticultura	Selección de parcelas entre las cincuenta hectáreas en propiedad, vecino a los de Pingus y Vega Sicilia da origen a un tinto de Tempranillo teñido de un curioso "orientalismo"
Tierra	Suelos aluviales con más o menos cantos rodados y porcentajes variables de arenas, limos, arcillas y margas, en función de la altitud. El rigor continental del clima dilata, con sus frías noches, la maduración del fruto.

COMENTARIO

Comentario	Cinco Elementos 2018 es un tinto con una breve crianza (en torno a cinco meses) en barricas de roble francés, y una expresión profundamente ribereña. Junto a un viñedo de Tempranillo, incluye asimismo un pequeño porcentaje de Cabernet Sauvignon.
------------	---

Epifanio García del Pozo, propietario y enólogo de La Cepa Alta, la bodega que ha elaborado este primer Cinco Elementos (el nombre atiende a la conjugación de madera, fuego, tierra, agua y metal en los ciclos naturales propuesta por la filosofía china), quien es asimismo un gran conocedor de una comarca cuyos monasterios (particularmente los vecinos de Valbuena, la finca original de Vega Sicilia, o de Santa María de Retuerta) se hallan en el origen de su ejemplar vitivinicultura.



Cinco Elementos (2018)

CATAS (1)

Fecha **8 de enero de 2020**
Catador Curso De Cata
Puntuación 88.0
Platos Ternera, Cordero, Carne de caza (ciervo, carne de venado)
Visual Color rojo picota con ribete algo violaceos. Capa alta. Limpio y brillante. Muestra una lagrima que mancha la copa.
Olfato En nariz se presenta con una buena intensidad aromática. A copa parada aparece algo de acetato que desaparece al agitar la copa. Aromas a caramelos de violeta y mora que va evolucionado a notas balsámicas y vegetales con algún recuerdo a madera.
Boca Entrada en boca muy complejo y equilibrado, aunque se muestra algo seco. Buena acidez y taninos un poco verdes que dejan una sensación algo astringente. En retronasal aparecen las notas de frutillas del bosque, principalmente mora, chocolate negro y algo de especias de clavo. Persistencia final: 4

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
8/1/20	Consumido	9,90 €	Curso de Cata de Vinos 2019/20
8/1/20	Consumido	9,90 €	Curso de Cata de Vinos 2019/20