

# C21

*“El joven que complementa la gama de un vino moderno e innovador”*

COSECHA

## 2008

VARIEDAD

100% TINTO FINO

PRODUCCIÓN

300.000 botellas de 0,75 l.

CEPA **21** BODEGAS



#### CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

Las bajas temperaturas y alta humedad retrasaron la brotación y un verano poco caluroso provocó una vendimia tardía (del 17 al 28 de octubre).

#### HISTORIA

La palabra “**HITO**” significa poste de piedra, a veces labrada, que sirve para indicar la dirección o la distancia en los caminos o para delimitar terrenos. Hito nace como un vino joven para ir completando la gama de una bodega moderna e innovadora. Elaborado con los viñedos más jóvenes de la bodega, injertados con los clones de Tinto Fino de los viñedos más emblemáticos de Bodegas Emilio Moro.

#### ANÁLISIS DE CATA

Rojo cereza cubierto con marcados colores violeta en capa fina. En nariz es muy intenso y complejo. Frutas rojas de frambuesa y fresa, negras de arándano, mora y zarzamora. Elegantes maderas nobles de tostado sutil y notas de regaliz negro. Carnoso con taninos dulces que le aportan volumen, su retrogusto es largo.

#### ELABORACIÓN

El vino ha permanecido 8 meses en barricas de roble francés.



[cepa21.com](http://cepa21.com)