

# Cepa x Cepa



## **Terroir**

Vor ein paar Jahren entdeckten wir, einen unbekanntes Schatz im Nekeastal : Eingebettet zwischen alten Eichenwäldern hatten sich kleine Weinberge mit Grenachetrauben nach über 60 Jahren noch immer behauptet.

## **Historie**

Der Wert dieser alten Gewächse kann nicht hoch genug eingeschätzt werden, aber dies ist nicht nur eine Frage des Rebstockalters. Der Wert der Stöcke ist die spezielle Art von Trauben, die sie zur Verfügung stellen. Die Cluster sind klein und sehr locker, mit kleinen gut durchlüfteten und gesontnen Beeren. Sie waren das Ergebnis von Jahrzehnten, Winzer der alten Generation ohne unser heutiges technisches Wissen haben mit ihrer Erfahrung über unsere Trauben in unserem oft extremen Klima die Grundlage zu einer perfekten Reifung geschaffen.

Wir haben uns dann entschieden, genau diesen Weg weiter zu verfolgen: Die ideale Rebe auszusuchen und sie durch Pfropfen auf andere Stämme zu veredeln. Eine Arbeit von Stock zu Stock - also "Cepa por Cepa" genau das war unser Ziel. Jetzt sind wir stolz darauf, dass ein kostbares Erbgut gerettet wurde, das sonst für immer verloren wäre.

## **Rebsorten**

100% Grenache.

## **Technische Merkmale**

Alkoholische Gärung von max. 25 ° C und Mazeration von insgesamt 15 Tagen, davon 7 Tage Kaltmazeration.

## **Ausbau**

Leichte malolaktische Gärung.

Der Jahrgang 2008 war die erste Produktion dieses Gewächses. Wir haben es als notwendig angesehen dem Grenache-wein mit 20 % älteren Tempranillotrauben anzureichern, die dem Wein Struktur liefern.