



## CEPELL negre 2022

De la vinya de l'olivera de terra calcària argilosa i que ens dóna una baixa producció, amb el qual obtenim aromes afruitats i refrescants.

### Viticultura

#### Parcel·la

---

Finca: La Palmera, Darrera Casa i Cal Toful

Altitud: 230 - 250 metres

Localitat: Subirats

DOQ: Penedès

#### Plantació

---

Varietat: Merlot, Tempranillo i Cabernet Sauvignon

Cultiu: Ecològic

Any plantació: 1994 - 1998 - 2014

Conducció: Vas i Emparrat

Peu: 1103 Pausen i Richter 110

### Dades tècniques

---

Grau alcohòlic: 12 C

Certificacions: ecològic i vegan

### Nota de tast

#### Color

Color cirera pàlid molt atractiu i suggeridor.

#### Nas

De gran potència i persistència amb sensació de frescor, inicialment apareix amb molta facilitat un ventall de fruit vermells, groselles, maduixes...

#### Boca

Ens trobem un rosat equilibrat

#### Maridatge

Tronc de lluç amb gambes, pasta fresca d'ou amb una salsa cremosa, pasta amb salsa marinera, conill a la graella.

Temperatura servei: 12-16°





## Cepell TINTO 2021

Al ser un vino joven, toda su uva procede de las viñas jóvenes de cabernetsauvignon, merlot y tempranillo de la propiedad de la bodega

### Viticultura

#### Parcela

---

Finca: La Palmera, Darrera Casa y Cal Toful  
Altitud: 230 - 250 metros  
Localidad: Subirats  
DOQ: Penedès

#### Plantacion

---

Variedad: Merlot, Tempranillo y Cabernet Sauvignon  
Cultivo: Ecològic  
Año plantacion: 1994 - 1998 - 2014  
Conducción: Vas y Emparrado  
Pie: 1103 PAUSEN y Richter 110

#### Datos tecnicos

---

Grado alcoholico: 12,5°C  
Certificados: ecologico y vegano

### Nota de cata

#### Color

De color cereza pálido muy atractivo y sugerente en nariz.

#### Nariz

De gran potencia y persistencia con sensación de frescor.

#### Boca

Nos encontramos con un vino rosado con cuerpo y equilibrado, con un final constante, señal de potencia y larga vida de este vino, volvemos a encontrar todos los aromas de las frutas rojas que hemos encontrado en nariz, pero predominan la fresa y la cereza

#### Maridaje

Atún fresco con cebolla, pimientos y tomate, pasta con salsa de tomate y queso, paella de verduras, pollo, conejo o pescado azul

Temperatura servicio: 5-8°





## Red CEPPELL 2022

As a young wine, all its grapes come from the property's young vines.

### Viticulture

#### Vineyard information

Vineyard: La Palmera, Darrera Casa and Cal Toful  
Altitude: 230 - 250 metres high  
Location: Subirats  
DOQ: Penedès

#### Vines information

Variety: Merlot, Tempranillo and Cabernet Sauvignon  
Agriculture: Organic farming  
Planting year: 1994 - 1998 - 2014  
Management: Trained on Wires  
Rootstock: 1103 Pausen and Richter 110

#### Technical information

Alcohol content: 12°C  
Certifications: organic and vegan

### Tasting note

#### **Color**

Cherry red with hints of blue

#### **Nose**

Red fruits with plum and raspberry notes

#### **Mouth**

Well balanced a very pleasant finish, not too much alcohol and a distinguished permanence in the mouth.

#### **Pairing**

Chicken casserole, salmon with mushrooms, spaghetti bolognese pasta with tomato and vegetables, sausage with mushrooms.

Service recommended temperature: 12-16°

