

# Cepado

## Black edition

### O Cepado

ES

.....

Limpio y brillante, de color amarillo pálido con destellos oliváceos. Fino y elegante, notas de frutas y herbales (acerola, ciruela reina, sauco, boj, carambola) y sutiles minerales (silex, cuarzo). La boca es un estallido de afilada frescura, borboteo de un manantial manando, envolvente, muy persistente de sabor mineral.

Acidez total: 6,3 g/l  
pH: 3,25





## NUESTRA HISTORIA

Tras toda una vida dedicada al trabajo y cuidado de los viñedos, en el año 2008 nace nuestra Adega O Cepado, una bodega familiar situada en Rubiá de Valdeorras integrada en la denominación de origen Valdeorras.

La altitud de 550 m., suelos arcillosos y calizos, crean las mejores condiciones para elaborar vinos de primer nivel.

Nuestras parcelas son la unión de viñedos de más de 30 años de antigüedad y nuevas plantaciones (Finca Pradogrande, Finca A Devesa, Finca Valdeseara), todas ellas situadas a 600 m. de altitud, de suelos calizos y arcillosos que hacen posible la elaboración de vinos de máxima calidad.

**Cepado**  
**black edition**  
O Cepado



## OTROS GALARDONES

- Medalla de GRAN ORO en la Guía de vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2017 (Luís Paadín).

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 20 Kg. perforadas. Selección manual a la entrada en bodega. Despalillado completo, maceración y prensa neumática. Desfangado por frío. Fermentación alcohólica y control de temperatura (15-16°C).

Crianza en depósito sobre sus lías finas durante 6 meses con “batonnage”. Clarificación con productos no alérgenos. Permanece 5 meses en la bodega antes de salir al mercado.



## VARIEDAD

Vino Blanco seco,  
100% Godello



## PRODUCCIÓN

Edición limitada de 1.100 Botellas.  
Se elabora de una única finca dadas  
sus excelentes condiciones.



## PROCEDENCIA

Rubiá (Valdeorras).



## ALCOHOL

Grado: 13,5% Vol.

