
TERRITORIO CEPA



¿QUÉ ES TERRITORIO CEPA?

WHAT IS TERRITORIO CEPA?

LO MEJOR DE CADA FAMILIA • THE BEST OF EACH FAMILY

Territorio Cepa es nuestra colección más distinguida de vinos, que representan a las denominaciones de origen más relevantes de nuestro país.

Territorio Cepa (Vine Territory), is our most distinguished collection of wines, that represents the most important wine regions from our country.

Le invitamos a conocer una cuidadosa selección de vinos singulares, cuyas características les hacen únicos. Por tratarse de una variedad de uvas fuera de lo común, de un viñedo/terruño con especial carácter, de un proceso de elaboración especialmente cuidado y esmerado... Nuestros vinos blancos, algunos de ellos jóvenes y frescos, otros sedosos y voluptuosos atrapan el alma del lugar. Nuestros tintos, con una acertada crianza en barrica, respetan siempre su naturaleza.

We invite you to know an exquisite selection of distinctive wines, whose characteristics makes them unique. For being an uncommon grape variety, a vineyard/terroir with a special character, of a painstaking, cuddle and cared crafting process...

Our white wines, some of them are young and fresh, others are velvety and voluptuous, they kept the soul of the place. Our reds, with an adequate age in wood, always respect its nature.



En Territorio Cepa, encontrará vinos extraordinarios. Equilibrados y en perfecta armonía. Vinos con gran respeto a su tipicidad y cada uno de ellos único en su estilo.

In Territorio Cepa, you will find extraordinary wines, balanced and in perfect harmony. These are wines with a great respect to its typicity and each of them one of kind.



Cuenta Ovejas

- D.O.TORO -

"Potencia en armonía"

"Potency in harmony"

CEPAS: Tinta de Toro 100%

VENDIMIA: Las viñas están localizadas en las mejores zonas de San Román de Hornija, pueblo junto al Río Duero. En búsqueda de su etapa óptima de maduración para conseguir como resultado un vino afrutado y potente.

ELABORACIÓN: Elaborado con uvas seleccionadas en el campo, primero durante la cosecha y una vez en bodega a través de una mesa de selección.

Fermentación alcohólica: fermenta en depósitos de acero inoxidable de 10.000 kg. a una temperatura controlada y favoreciendo la extracción durante 14 días.

Una vez que finaliza la fermentación, bombeamos y hacemos battonage con los hollejos varias veces al día durante 5 días.

Fermentación maloláctica: se realiza en depósitos de acero inoxidable en contacto sobre sus lías finas.

BARRICAS: Madurado en tina de roble francés durante 4 meses y permaneciendo 8 meses más en barrica de roble francés.

NOTA DE CATA: Cuentaovejas es una interpretación innovadora que muestra una uva con potentes aptitudes, que no pierde su clásica elegancia. Color rojo cardinal con aromas de frutos rojos maduros (fresa, mora y frambuesa) y con recuerdos dulces de vainilla junto con algunos toques especiados propios de su crianza en barrica de roble francés. En boca revela su fresca y sabor, siendo potente y muy prolongado.

Se recomienda abrir la botella media hora antes de su consumo.

GRAPES: Tinta de Toro 100%

HARVEST: The vines are located at the best areas of San Román de Hornija, a village by the River Duero. Searching its optimum ripening stage for producing a fruity and powerful wine.

ELABORATION: Crafted using selected grapes on the fields during the harvest and once at the winery, they are passed through a sorting table.

Alcoholic Fermentation: It ferments in stainless Steel tanks of 10.000 Kg of capacity, temperature controlled, favoring the extraction for 14 days.

Once the fermentation is over, we also pump over and do battonage with the skins, several times a day, for approximately 5 days.

Malolactic Fermentation: It is conducted in stainless steel tanks for 30 days on its fine lees.

BARRELS: Aged in a French oak wooden vat for 4 months, and after this period, remained 8 months in French oak barrels.

TASTING NOTES: Cuentaovejas is an innovative interpretation of Tinta de Toro that reveals as a grape with powerful aptitudes, without losing its classic elegance. It shows a cardinal red color, and ripe red fruit aromas (strawberry, blackberry and raspberry) and some sweet memories (vanilla) together with some spicy hints proper of its ageing in French oak. It also reveals fresh on the palate, tasty, powerful and lingering.

We recommend opening the bottle half an hour before its consumption.



LA CASA DE LAS LOCAS

ALBARIÑO

- D.O.RIAS BAIXAS -

"Frescura y elegancia"
"Freshness and elegance"

CEPAS: Albariño 100%. Subzona: Val do Salnés.

VENDIMIA: Vendimia efectuada a mano en las primeras horas del día y punto óptimo de maduración para conservar todos sus aromas y frescura.

ELABORACIÓN: Selección de racimos en campo durante la vendimia.

Fermentación alcohólica: se lleva a cabo a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con condiciones óptimas para conservar todo su potencial.

Fermentación maloláctica: se realiza una fermentación maloláctica parcial en depósito

NOTA DE CATA: Color amarillo limón con matices verdosos. En nariz presenta aromas a cítricos donde predomina la lima y la mandarina junto con notas florales y un fondo herbáceo. En boca es fresco, buen equilibrio, recuerdos a cítricos maduros.

GRAPES: Albariño 100%. Subzone: Val do Salnés.

HARVEST: Harvested by hand during the first hours of the day at its optimum ripening stage for preserving its aromas and freshness.

ELABORATION: This wine has been crafted using hand-sorted grapes during the harvest.

Alcoholic Fermentation: The fermentation is driven in temperature controlled stainless steel tanks in optimal conditions to preserve its potential.

Malolactic Fermentation: We conduct a Partial Malolactic fermentation in stainless steel tank.

TASTING NOTES: This wine is lemon yellow with greenish reflexes. In the nose it shows citric notes with prevalent lime and tangerine and floral hints with an herbal undertone. Fresh in the palate, well balanced and with ripe citric notes.



LA CASA DE LAS LOCAS

GODELLO

- D.O. MONTERREI -

"Floral y complejo"
"Floral and complex"

CEPAS: Godello 100%

VENDIMIA: Vendimia en las primeras horas del día y punto óptimo de maduración para conservar todos sus aromas y frescura.

ELABORACIÓN: Selección de racimos en campo durante la vendimia.

Fermentación alcohólica: se lleva a cabo a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con condiciones óptimas para conservar todo su potencial.

Finalizada la fermentación, se realiza una crianza sobre lías para potenciar sus aromas y volumen.

NOTA DE CATA: Intensidad media-alta donde destacan las notas florales blancas, aromas tropicales frescos, especiados, notas de fruta de pepita. Complejidad. En boca sensación agradable de frescura, elegante con aromas florales y frutas de hueso.

GRAPES: Godello 100%

HARVEST: Harvested by hand during the first hours of the day at its optimum ripening stage for preserving its aromas and freshness.

ELABORATION: Crafted using hand sorted grapes during the harvest.

Alcoholic Fermentation: The fermentation is driven in temperature controlled stainless steel tanks in optimal conditions to preserve its potential.

Once the fermentation is over, we proceed to age 3 months in stainless steel tanks with lees stirring for enhancing its aromas and increasing the volume in the palate.

TASTING NOTES: Medium-high intensity aromas, with White flowers prevalence, fresh tropical fruits notes, species, and some hints of apple and pear. Leaves a pleasant fresh sensation on the palate, elegant with floral and stone fruits aromas.



LA CASA DE LAS LOCAS

TREIXADURA

– D.O. RIBERIO –

"Frescura y Aroma"

CEPAS:

Treixadura 100%

VENDIMIA:

Vendimia en las primeras horas del día y punto óptimo de maduración.

ELABORACIÓN:

Selección de racimos en el campo durante la vendimia.

Fermentación [Alcohólica]: Se lleva a cabo temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con condiciones óptimas para conservar todo su potencial.

Finalizada la fermentación, se realiza una crianza sobre lías finas para potenciar sus aromas y volumen.

NOTA DE CATA:

Color amarillo pálido. Nariz limpia y fresca, con notas de fruta y matices florales. Vino de largo recorrido en boca, sedado, elegante y con una acidez bien integrada que a su vez aporta frescura.

GRAPES:

Treixadura 100%

HARVEST:

Harvested by hand during the first hours of the day at its optimum ripening stage.

ELABORATION:

This wine has been crafted using hand sorted grapes during the harvest.

Fermentation [Alcoholic]: Controlled temperature is driven out in stainless steel tanks in optimal conditions to preserve its potential.

Once fermentation is over, it is aged on lees to enhance its aromas and volume.

TASTING NOTES:

Pale yellow color. Clean and fresh nose, with notes of fruit and floral nuances.

Wine with a long life in the mouth, silky, elegant and with integrated acidity that
reshness.





LA CASA DE LAS LOCAS

ALBARIÑO

BARRICA

- D.O.RIAS BAIXAS -

"Finura y complejidad"

"Finesse and complexity"

CEPAS: Albariño 100%. Subzona: Val do Salnés.

VENDIMIA: Vendimia efectuada a mano en las primeras horas del día y punto óptimo de maduración para conservar todos sus aromas y frescura.

ELABORACIÓN: Selección de racimos en campo durante la vendimia.

Fermentación alcohólica: se lleva a cabo a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con condiciones óptimas para conservar todo su potencial.

Fermentación maloláctica: se realiza una fermentación maloláctica parcial en depósito

Posteriormente, se realiza una crianza en barricas de 500 litros de roble francés durante 12 meses.

NOTA DE CATA: Color amarillo limón. En nariz presenta aromas a manzana asada, lácteos, corteza de naranja, membrillo, brioche y pan tostado. Un elegante toque mineral. En boca es complejo, mantiene la acidez y tiene una base de fruta madura y albaricoque, finalizando con unos toques salinos. Temperatura óptima de servicio 16°-18°

GRAPES: Albariño 100%. Subzone: Val do Salnés.

HARVEST: Harvested by hand during the first hours of the day at its optimum ripening stage for preserving its aromas and freshness.

ELABORATION: This wine has been crafted using hand-sorted grapes during the harvest.

Alcoholic Fermentation: The fermentation is driven in temperature controlled stainless steel tanks in optimal conditions to preserve its potential.

Malolactic Fermentation: We conduct a Partial Malolactic fermentation in stainless steel tank.

Subsequently, it is aged in 500-liter French oak barrels for 12 months.

TASTING NOTES: Lemon-yellow in color. Aromas of baked apple, dairy, orange peel, quince, brioche, and toasted bread on the nose. An elegant mineral touch. Complex on the palate, it maintains acidity and has a base of ripe fruit and apricot, finishing with saline notes. Optimal serving temperature: 16-18°C.





Let yourself be surprised by...

TERRITORIO CEPA...

...déjate sorprender





Siete Pasos Wines, S.L.

Ctra. N-122, km. 311

47300 Peñafiel, Valladolid, España

marketing@bodegaspenafiel.com

Tel.: (+34) 983 881 622

www.territoriocepa.com