vinetur

Cepa 21 lanza el primer vino que muestra su cambio de estilo en Ribera del Duero

El nuevo Cepa 21 nace tras cambios en viñedo y bodega para ganar frescura, textura y precisión

lunes 28 de septiembre de 2026


CEPA 21
CEPA 21
2023
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bodegas Cepa 21, con sede en Castrillo de Duero (Valladolid), presentó este lunes, 28 de septiembre, la añada 2023 de Cepa 21, el vino que da nombre a la casa y una de sus referencias centrales en Ribera del Duero. La empresa sitúa este lanzamiento como el primero en el que se aprecian de forma clara los cambios aplicados en los últimos años tanto en el viñedo como en la elaboración.

La bodega, dirigida por José Moro, sostiene que esta nueva etapa busca vinos con más precisión, mejor equilibrio y una lectura más actual del tempranillo en la denominación. En esa línea, Cepa 21 2023 se plantea como el inicio visible de una forma de trabajo que, de manera gradual, llegará al resto del catálogo.

El cambio empieza en el campo. La compañía explica que trabaja con criterios de viticultura regenerativa para recuperar el suelo como ecosistema vivo y favorecer una maduración más equilibrada de la uva. Para ello emplea microorganismos autóctonos procedentes de sus propias parcelas, incorpora materia orgánica del viñedo y reduce la entrada de productos externos, con la idea de preservar la acidez natural y la expresión aromática de cada parcela.

En bodega, la modificación más relevante afecta a las maceraciones y a la extracción, dos fases que influyen de manera directa en la estructura, la textura y el perfil aromático del vino. Mientras en 2022 se realizaron maceraciones antes y después de la fermentación, con remontados de corte más clásico, en 2023 se ha priorizado la maceración prefermentativa, a temperaturas más bajas y antes del arranque de la fermentación alcohólica.

Esa decisión técnica, según la propia bodega, permite una extracción más delicada de los compuestos presentes en los hollejos. El objetivo es obtener aromas más limpios y taninos más suaves, sin perder profundidad ni estructura. Cepa 21 añade que la crianza en barrica de roble francés se mantiene, aunque con tostados más finos para que la madera acompañe a la fruta con un papel menos marcado.

La empresa compara esta añada con la de 2022 y afirma que el nuevo vino mantiene la identidad de Cepa 21, cuya primera cosecha fue la de 2002, pero con un perfil distinto. En esa comparación, la casa habla de mayor expresión aromática, textura más sedosa, taninos más afinados y una presencia de la madera más integrada que en la añada

anterior, a la que atribuye un corte más clásico y estructurado.

Cepa 21 2023 está elaborado íntegramente con tempranillo. La bodega relaciona su resultado con una campaña marcada por temperaturas altas: un invierno con lluvias abundantes favoreció la brotación, una primavera seca y cálida aceleró el ciclo vegetativo y un verano también cálido adelantó la evolución de la vid. Las precipitaciones previas a la vendimia, añade la empresa, ayudaron a equilibrar la composición de la uva.

A partir de esas condiciones, la firma sostiene que el vino conserva frescura pese a proceder de un año cálido. En su descripción sensorial habla de color intenso con ribete picota, fruta negra madura, un matiz balsámico y notas de madera fina. En boca, lo presenta como un tinto estructurado y sedoso, con taninos más suaves, amplitud y un final largo.

La salida de esta añada tiene también una lectura empresarial. José Moro extiende esta misma filosofía a otras referencias de la casa y plantea que los próximos lanzamientos irán reflejando ese mismo giro enológico. La bodega ya vincula esta línea de trabajo con La Rendija 2024 y La Pelliza 2024, y avanza que llegará de forma paulatina al resto de sus vinos.

Cepa 21 comercializará esta nueva añada con un precio de venta recomendado de 21,10 euros por botella. La bodega cuenta con 50 hectáreas de viñedo propio en el entorno de Castrillo de Duero y sitúa este lanzamiento como una pieza central dentro de la evolución de su proyecto en Ribera del Duero.