



# Secreto



La colección SECRETO representa un retorno a la tierra, para mostrar toda la personalidad de la uva Tempranillo en los rincones más desconocidos y antiguos de la Ribera del Duero. Un homenaje al legado de nuestra tierra para mostrar los secretos que esconden nuestros viñedos más valiosos.

<b>Origen</b>	D.O. Ribera del Duero
<b>Tipo y Añada</b>	Tinto, 2020
<b>Variedad</b>	98% Tempranillo, 2% Cabernet Sauvignon & Malbec
<b>Temperatura de servicio</b>	14° - 16° aprox.
<b>Viñedos</b>	Viñedos con una edad media de más de 60 años. Selección de viñedos situados a una altitud de más de 900 m. procedentes de suelos identificativos de la Ribera del Duero: arena, arcilla y caliza de las zonas comprendidas desde Soria hasta Valladolid, pasando por Burgos. Se buscan viñedos y viñas que expresen mucha elegancia y delicadeza que así se expresa al vino.
<b>Proceso de elaboración</b>	Tras un riguroso seguimiento de la maduración, la vendimia se realiza de forma manual en cajas de 20 kilos. Mesa de selección manual del fruto. Despalillado y estrujado muy ligero. Maceración prefermentativa en frío durante 4 días, con una maceración total 20 días. Fermentación maloláctica en depósito a temperatura controlada
<b>Envejecimiento</b>	Envejecido y embotellado en la propiedad. Envejecimiento en roble francés durante 12 meses, y un mínimo de 12 meses en botella. La crianza otorgada, da lugar a un vino con mayor complejidad y personalidad con mucha intensidad frutal.
<b>Gastronomía</b>	Es un vino con infinidad de matices complejo pero cercano, para descubrir y ser degustado con infinidad de platos como arroces de mar y montaña, risottos, pasta, legumbres, guisos, asados, carnes, quesos, así como con cocina fusión.

## Vista

Color rojo intenso

## Nariz

Vino perfumado y complejo con notas de frutos negros y rojos, combinadas con toques balsámicos, ligeros especiados y flores violetas.

## Boca

En boca es redondo, jugoso y fresco. Final largo, carnoso y mineral. Equilibrio perfecto en el que prevalece la elegancia.

# SECRETO

**Alcohol**

14

**PH**

3,73

**Acidez**

5 g/l

**Azúcar residual**

1,8 g/l



**2018:** 93 James Suckling  
**2019:** 95 Decanter, 92 Tim Atkin  
**2020:** 92 Tim Atkin, James Suckling