



Secreto 3 RB (Ribera Burgalesa)



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.

Origen D.O. Ribera del Duero

Tipo y añada Tinto, 2016

Variedad 100% Tempranillo.

Temperatura de servicio 14° - 16° aprox.

Zona De Viñedos

Cepas de 80 años procedentes de viñedos situados a 900m de altitud, cultivados en suelos mixtos de arena y arcilla en el núcleo de la provincia de Burgos (Ribera Burgalesa). Representando la fuerza y el poder del Tempranillo en Ribera del Duero.

Proceso de elaboración

Tras un riguroso seguimiento de la maduración, la uva se vendimia a mano en cajas de 20kg. Selección de fruta a mano en una mesa de clasificación. Despalillado y prensado de la uva muy suave. Maceración en frío durante 2 días antes de la fermentación, con una maceración de 25 días en total.

Envejecimiento Durante 12 meses en barricas de roble francés de 500 l.

Gastronomía

Vino de grande potencia, y marcada presencia de fruta roja. De paso carnoso en boca, es un vino ideal para maridad carnes rojas, guisos de carne y sabores ricos y complejos.

Vista

Rubí claro.

Nariz

Intensos aromas de frutos rojos y negros con toques de regaliz negro.

Boca

Rico y opulento en boca. Taninos carnosos. Final largo con un muy bien equilibrio entre la fruta y la acidez.

Alcohol

13,5%

PH

3,57

Acidez

4,83 g/l

Azúcar Residual

1,6 g/l



2018: 94 Tim Atkin "Top 100"
2020: 94 Tim Atkin

SECRETO