

EL SECRETO DE MARÍA

ZONA D.O. Ribera del Duero- La Horra

GRADO ALCOHÓLICO 15%

VARIEDAD 100% Tinto Fino
vendimia manual

VIÑEDOS Suelo arcilloso - calcáreo a una altitud de 830 m sobre el nivel del mar.

ELABORACIÓN Vendimia totalmente manual. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 26^aC, con posterior fermentación maloláctica en barricasde 225 litros. Embotellado sin filtrar ni estabilizar.

ENVEJECIMIENTO Fermentación maloláctica y crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

NOTAS DE CATA

Color granate con ribete violáceo.

Aromas potentes en nariz, destacando frutos negros del bosque (moras y arándanos) envueltos en elegantes notas florales de violetas, con un fondo de vainilla y coco.

En boca se presenta poderoso, estructurado y con taninos vivos pero redondos. Final muy largo.

Producción limitada de 10.000 botellas.

www.virgendelaasuncion.com

