

EL SECRETO DE MARÍA 2018

ZONA D.O. Ribera del Duero- La Horra

GRADO ALCOHÓLICO 14,5%

VARIEDAD 100% Tinto Fino
vendimia manual

VIÑEDOS Suelo arcilloso - calcáreo a una altitud de 830 m
sobre el nivel del mar.
Procede de un único viñedo de más de 80 años.

ELABORACIÓN Vendimia totalmente manual.
Fermentación en depósitos de acero
inoxidable a una temperatura de 26°C,
con posterior fermentación maloláctica
en barricas de 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.

