



LA SECRETA



Bodegas Mitarte. Labastida, Rioja Alavesa.
La Secreta.

Vino de Pago. Tempranillo 100%.

Procedente del pago “La Secreta”. Viñedos con más de 60 años de edad. Vendimia manual la tercera semana de octubre. Fermentación a 25°C durante 8 días. Maceración durante 3 días más después de la fermentación. Envejecimiento durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés 70% y americano 30%.

Color: Cereza intenso de capa alta, limpio y brillante.

Aroma: Profundo, frutas rojas y negras maduras, sotobosque mediterráneo, muy elegante.

Boca: Muy sabroso, con potencia y estructura pero fácil de beber, confitura de frutos rojos, aterciopelado y con retrogusto exquisito.

Temperatura de servicio: 16°C.

Maridaje:

Carnes rojas, caza y asados.

Premios y distinciones:

-92 puntos en la guía Vivir el Vino.