



## **LA SECRETA**

**Vino de municipio**

**Tempranillo 100%**

**Vñedos con más de 45 años de edad**

**Vendado manualmente**

Vendimiado a mediados 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%.

Defendemos sin tapujos que este es probablemente el mejor vino Rioja calidad-precio del momento actual. Un crianza moderno que homenajea a nuestras queridas mariquitas que protegen a nuestros viñedos de numerosos patógenos.

# VINO DE PAGO