



MITARTE

La Secreta

DATOS TÉCNICOS

D.O: Rioja Alavesa

Variedad: 100% Tempranillo.

Elaboración: procedente del pago "La Secreta". Viñedos con más de 60 años de edad. 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%).

Vendimia: manual la tercera semana de octubre.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 16°C

Maridaje: carnes rojas, casa y asados.

