

## **SECRETO DE ALTÚN**

Se trata de un vino de autor, cuya uva (100% tempranillo) procede de viñedos propios que rondan los 60 años. Situados en los parajes de Baños de Ebro, Laguardia, Elciego y San Vicente, (Rioja Alavesa), estos viñedos han sido seleccionados entre los mejores según las características de cada añada.

**Elaboración:** Tras la elección de los mejores racimos en el viñedo, se trasladan a la bodega en pequeñas cajas de 15 kilos para ser seleccionados en la mesa antes de su desgranado. Se elaboran aproximadamente unos 10.000 kg siempre que la añada lo permita. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable.

Durante la fermentación, en la cual la temperatura esta perfectamente controlada, se bazuquea y se le realizan remontados constantes pero cortos para conseguir extraer todas las virtudes de los hollejos. Todo ello con la mínima agresividad posible. De esta manera, conseguimos un vino estructurado, pero de nobles taninos perfectamente redondeados.

Finalmente se obtienen unos 8.000 litros de un caldo potente y estructurado que posteriormente irá a barricas de roble francés en las que realizara la fermentación maloláctica. Tras este proceso, el vino se trasiega y vuelve a barrica para su reposo durante 18 meses en los cuales lograremos el equilibrio fruta - madera y la polimerización de sus taninos.

### **Notas de cata:**

Intenso color rojo granate con matices violetas que nos revelan su viveza, de capa alta, limpio y brillante.

Aroma complejo ensamblado con la fruta procedente de la uva junto con las especias y toffés de la crianza

Estructurado y muy largo en boca pero destacable por su sedosidad y elegancia.

A medida que le dejamos oxigenarse en la copa este va evolucionando y seduciéndonos con nuevos aromas y matices.

