

# SECRETO DE ALTÚN

**Denominación de Origen:** D.O.Ca. Rioja

**Añada:** 2006

**Variedades:** 100% Tempranillo

**Grado Alcohólico:** 13,5%

**Procedencia de la uva:** 100% de viñedos propios

**Vendimia:** Manual en cajas y posterior selección en mesa

## **Elaboración:**

Sistema tradicional con uva despalillada

## **Nota de Cata:**

**A la vista:** Rojo cereza picota con ribetes granates de capa media alta. **En nariz:** Elegante, intenso, complejo. Necesita un tiempo para abrirse y expresarse. Destaca la cantidad de fruta, las especies y las notas de hierba fresca. Las notas ahumadas de la crianza bien integradas, sin sobresalir. **En boca:** Compleja, con taninos bien maduros, cuerpo. Se aprecian los aromas de la nariz en la boca. Final largo, complejo, con notas de tostados y fruta negra madura.

## **Otros productos de la Bodega:**

Albiker - Joven maceración carbónica, Altún - Crianza, Altún - Reserva, Everest de Altún - Reserva



# Bodegas Altún