

SECRETOS de CONFESIÓN

CRIANZA



Cosecha: 2020

Varietales: 95% Tempranillo,

5% Merlot

D.O.: Ribera del Duero

Alcohol: 14,2 % v/v.



RI
BE
RA
DUERO

“Lo confieso. He pecado. Sabía que no debía hacerlo, pero abrí una botella, serví dos copas, y dejé que su aroma intenso me tentara. Entonces, me dejé llevar, perdí todo mi autocontrol. Hice cosas que nunca pensaba que haría. Y dije cosas que no me atrevía ni a pensar.

Lo confieso, sí... Pero no me arrepiento. Porque ese es mi verdadero yo.

Y aceptaré cualquier penitencia... Menos no volver a disfrutar y compartir una botella de Secretos de Confesión.”

NOTAS DE CATA

Vista: Profundo color granate con ribetes rubí.

Olfato: Se conjuga con maestría una sinergia de aromas melosos de fruta negra y roja silvestre acompañados por especiados de crema pastelera, clavo, pimienta y nuez de coco.

Gusto: Se expresa dulce y equilibrado, armonizando notas de compota de fruta negra y roja licorosa, con los especiados de su paso por bodega de calidad, que se recuerdan en un final largo y placentero.

TERROIR

Viñedos de Ribera de Duero situados en Roa, con un suelo de composición arenosa en superficie y arcillas calizas, pobres, en profundidad. El clima continental típico de la Ribera del Duero, caracterizado por inviernos frío y veranos muy cálidos y secos, y con noches muy frías en la época de maduración, da un carácter y una personalidad única a nuestros viñedos.



ELABORACIÓN

Seguimiento individualizado de cada parcela para determinar la fecha óptima de vendimia.

Fermentación en depósitos de acero inoxidable, con control de temperaturas hasta un máximo de 28°C, y con remontados diarios específicos. Delestaje a mitad de fermentación para acelerar la extracción de materia colorante de los hollejos. El descube se realiza cuando los parámetros de color han alcanzado el valor óptimo. Fermentación Maloláctica realizada en depósito al acabar la fermentación alcohólica.

Crianza de 12 meses en bodega Americana (50%), Francesa (25%) y 25% en Francesa vieja.



L O S
3 M O
N O S
- W I N E S -

www.los3monoswines.com

