



AURELIO ARENAS SÁNCHEZ

AWINES

info@awines.es

SECRETO DE LIBRATO 2015

Indicación Geográfica Protegida: Vino de la Tierra de Castilla

Tipo de Vino: Tinto 12 Meses en Barrica

Variedades: 50% Syrah– 50% Tempranillo

Grado Alcohólico: 14% vol.

Elaboración: Vendimia manual de viñedos viejos de Tempranillo y Syrah durante Septiembre. Fermentación por separado con maceración de 8-12 días a temperatura de 18-24°C. Crianza en roble americano y francés de unos 12 meses.

Cata: Color rojo picota con tonos violáceos y picota e intensidad alta.

Secreto de Librato tiene una intensidad aromática muy alta. Tiene una gran complejidad , mostrando aromas a frutos negros combinados con matices minerales, ligeros tostados, café, regaliz, vainilla....

En boca es sabroso , redondo y con cuerpo a la vez, con un buen equilibrio de acidez y recordando la fruta de los aromas en nariz.

