



Valle Secreto Cabernet Sauvignon

Varietal(es): 100% Cabernet Sauvignon.

Origen: Alto Cachapoal (Valle Central, Chile).

Elaboración: uvas provenientes de viñedos de bajo rendimiento y recolectadas manualmente. Fermentación alcohólica en cubas de acero inoxidable de temperatura controlada. Crianza en barricas de roble francés de segundo y tercer uso durante 12 meses más. 9 meses de guarda en botella antes de salir al mercado.

Graduación alcohólica: 14,5% **pH:** 3,44

Acidez: 6,12 g/l

Aspecto: Vino tinto de aspecto limpio y sin presencia de sedimentación, de color cereza picota de capa alta y con matices violáceos. Lágrimas abundantes de caída lenta.

Nariz: Aromas francos de intensidad, complejidad y persistencia altas. Presenta intensos aromas de frutos negros maduros que recuerdan a la mermelada de arándanos sobre un fondo de cacao, tabaco y cedro.

Boca: Es un vino fresco y agradable. En boca se revela con cuerpo y elegante ya que sus taninos son gruesos pero muy maduros y aterciopelados. Predominan los aromas de fruta madura y tabaco. Post-gusto largo y balsámico.

Sugerencias: Un vino tan sabroso y elegante que marida a la perfección con carnes rojas acompañadas de salsas elaboradas o con estofados de larga cocción.

Temperatura de servicio: entre 15° y 17° C.

Guarda estimada: para beber ahora o para guardar de 4 a 6 años.