



## Valle Secreto Carménère

**Varietal(es):** 100% Carménère.

**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:** 3,69  
**Acidez:** 4,82 g/l

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

**Nariz:** Aromas francos de intensidad, complejidad y persistencia medio-altas. Destacan los aromas de frutos rojos y negros maduros tipo moras y frambuesas sobre un fondo muy especiado de clavo y pimienta negra y unas leves notas ahumadas de cuero y tabaco.

**Boca:** Es un vino fresco y cálido a la vez. En boca se presenta como un vino atrevido y versátil con tanino medio y alcohol bien equilibrado. Predominan los aromas tostados y ahumados por lo que resulta goloso y picante. Post-gusto medio-largo.

**Sugerencias:** Por su carácter especiado este vino marida muy bien con carnes adobadas o carnes y verduras cocidas a la parrilla. Perfecto para barbacoas.

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

**Guarda estimada:** para beber ahora o durante los siguientes 4 años.