



Valle Secreto Sauvignon Blanc

Varietal(es): 100% Sauvignon Blanc.

Origen: Alto Cachapual (Valle Central, Chile).

Elaboración: Uvas provenientes de viñedos de bajo rendimiento y recolectadas manualmente. Fermentación alcohólica en cubas de acero inoxidable de temperatura controlada.

Graduación alcohólica: 13% **pH:** 3,4
Acidez: 6,78 g/l

Aspecto: Vino blanco de aspecto limpio y brillante, de color amarillo pajizo pálido y destellos verdosos. Ágil en copa con finas lágrimas de caída rápida.

Nariz: Aromas francos de intensidad, complejidad y persistencia medio-altas. Predominan los aromas de hierba fresca, pepino, manzana verde sobre un fondo cítrico y de flor blanca tipo manzanilla.

Boca: Es un vino de entrada muy fresca y agradable. El paso en boca es delicado, de untuosidad media y mineral. Presenta un carácter cítrico marcado junto a la fruta y flor blanca y un final de hierbas aromáticas como timo y romero. Post-gusto medio-alto.

Sugerencias: Es un vino fresco y delicado pero con presencia. Ideal para maridar con pescado blanco cocinado con hierbas o una ensalada caprese. Óptimo para combinar con comida japonesa.

Temperatura de servicio: Entre 8° y 10° C.

Guarda estimada: Para beber ahora o durante los siguientes 2 años.