



Valle Secreto Syrah

Varietal(es): 100% Syrah.

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:** 3,43

Acidez: 5,25 g/l

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

Nariz: Aromas francos de intensidad, complejidad y persistencia medio-altas. Predominan los aromas de frutos negros maduros tipo mora y ciruelas negras, con unas notas florales y sobre un fondo de azúcar tostado y especias dulces tipo canela.

Boca: Es un vino fresco y agradable. En boca resulta suave, equilibrado y con volumen por sus taninos medianos bien maduros. Predominan los aromas de fruta madura que recuerdan a piruleta junto a los de madera como son el chocolate, el tabaco y el cedro. Post-gusto medio-largo.

Sugerencias: Es un vino fácil de beber, muy goloso y sabroso, Se puede acompañar con carne roja tipo magret de pato con salsa de frutos rojos, platos de pasta o incluso con unas berenjenas a la parmesana.

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

Guarda estimada: Para beber ahora o durante los próximos 4 años.