



## 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.