



Valle Secreto Profundo



Varietal(es): 30% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 20% Syrah, 10% Malbec, 10% Petit Verdot, 10% Carmenere.

Origen: Alto Cachapoal (Valle Central, Chile).

Tipo de suelo: Depósitos coluviales, granos muy finos de limo y arena.

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 500L de primer uso durante 24 meses, más 18 meses de guarda en botella antes de salir al mercado.

Graduación alcohólica: 14,5% **pH:** 3,49
Acidez: 5,88 g/l



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

Nariz: Aromas francos de intensidad, complejidad y persistencia altas. Predominan los aromas de frutos negros maduros tipo mora y mermelada de arándanos, con unas notas florales y balsámicas, sobre un fondo de cedro, tabaco, chocolate y especias.

Boca: Es un vino fresco, con buena acidez. En boca resulta suave y equilibrado, con cuerpo medio por sus taninos medios maduros. Predominan los aromas de la crianza de tabaco, cedro y sotobosque junto a las notas florales, balsámicas y de especias más discretas. Post-gusto largo.

Sugerencias: Es un vino elegante y complejo, pero fresco y ligero a la vez. Ideal para ocasiones especiales.

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

Guarda estimada: para beber ahora o durante los próximos 5 años.