



Valle Secreto Private Cabernet Franc

Varietal(es): 100% Cabernet Franc

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 primer uso durante 18 meses. Antes de salir al mercado, 18 meses de guarda en botella.

Graduación alcohólica: 14,5% **pH:** 3,55

Acidez: 5,59 g/l

Aspecto: Vino tinto de aspecto limpio y sin presencia de sedimentación, de color cereza picota de capa media-alta y con matices granatosos y tonos un poco anaranjados. Lágrimas abundantes de caída lenta.

Nariz: Aromas francos de intensidad, complejidad y persistencia altas. Predominan los aromas de frutos rojos maduros sobre un fondo de cuero, chocolate, café, violetas y unas notas balsámicas que recuerdan a romero.

Boca: Es un vino de entrada fresca y agradable. En boca presenta unos taninos medios maduros y sedosos, con una estructura muy armoniosa. Los aromas en boca son más especiados a canela y pimienta negra, también son tostados y ahumados sobre un fondo de fruta más madura recordando al membrillo. El post-gusto es largo.

Sugerencias: Es un vino bien estructurado, goloso y elegante, ideal para maridar con carne de cordero y verduras cocinadas a la parrilla o con estofados.

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

Guarda estimada: para beber ahora o durante los próximos 4-6 años.