DESCUBRA NOSSOS RECONHECIMENTOS

VALLE SECRETO
vineyards winery

First Edition

Late Harvest 2022



COMPOSIÇÃO
100% Viognier

QUARTOS DE ORIGEM
C7A

ANÁLISE ENOLÓGICA	
TEOR ALCOÓLICO	*11,5% Alc. Vol*
PH	*3,18*
ACIDEZ TOTAL	*3,54 g/L*
AÇÚCAR RESIDUAL	*81,79 g/L*

*A **First Edition** se destaca por ser composta de vinhos monovarietais e por seu envelhecimento em barris de carvalho francês.*

Clima e solo

O terroir corresponde a um sopé do Piemonte, caracterizado por terras aluviais e coluviais, secas, com um clima de altas flutuações de temperatura entre o dia e a noite, uma condição característica de um clima continental.

Vinificação

Do momento em que as uvas entram no tanque até o final da fermentação alcoólica, passa-se um período de 20 a 35 dias.
Maceração pré-fermentativa: entre 2 e 6 dias
Fermentação alcoólica: entre 7 e 14 dias
Maceração pós-fermentativa: entre 2 e 10 dias

Notas de degustação

Cor
Amarelo dourado brilhante.

T° de serviço
8° a 10° C

Nariz
Aroma de mel e frutas tropicais predominam no nariz.

Palato
Excelente equilíbrio entre doçura e acidez na boca.

Harmonização
Sobremesas, de preferência cítricas, frutas frescas e queijos maduros.

Envelhecimento
-

VALLE SECRETO
vineyards winery

First Edition

Reconhecimentos

Late Harvest 2017

92 Pts *— James Suckling 2019*
Medalla Oro *— Sakura Wine Awards 2019*

Late Harvest 2016

91 Pts / Medalla Oro Premium *— Prague Wine Trophy 2018*

Late Harvest 2015

Medalla Doble Oro *— Sakura Wine Awards 2016*

