VALLE SECRETO
vineyards winery

First Edition

Late Harvest 2023



COMPOSIÇÃO
100% Viognier

QUARTOS DE ORIGEM
C7A

ANÁLISE ENOLÓGICA	
TEOR ALCOÓLICO	*12,8% Alc. Vol*
PH	*3,12*
ACIDEZ TOTAL	*3,53 g/L*
AÇÚCAR RESIDUAL	*46 g/L*

Nossa linha First Edition homenageia a nobreza dos vinhos monovarietais. inificados com esmero em pequenos tanques e elaborados com uvas de nossos próprios vinhedos que circundam a vinícola, cada garrafa é a expressão genuína e luminosa do nosso terroir.

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.

VALLE SECRETO
vineyards winery

First Edition

Reconhecimentos

Late Harvest 2023

94 Pts. *— Tim Atkin 2026*

Late Harvest 2022

91 Pts. *— Mesa de Cata La Cav 2025*

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*

