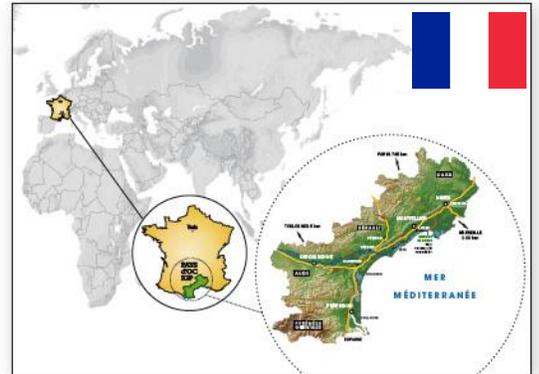


# CUVÉE SECRÈTE

VINO NATURAL, ORGÁNICO Y SIN  
SULFITOS AÑADIDOS  
IGP Pays d'Oc

*Fleuriel*  
DE MEXICO

[www.fleuriel.com](http://www.fleuriel.com)



## VARIEDAD

56% Merlot, 44% Cabernet Franc

## VIÑEDO

Vides de 15 a 30 años

Tipo de suelo: arena, marga caliza y grava.

Clima mediterráneo

Cosecha: Manual por la noche con el fin de evitar la oxidación.

Rendimiento promedio: 45 hl/ha

## VINIFICACIÓN

Despallado de la uva, sin contacto con la piel. Cada variedad se vinifica por separado en cubas de acero inoxidable a una temperatura controlada de 24-28 °C con remontados diarios.

Añejamiento: 3 meses en barricas nuevas de roble francés.

## DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

**Vista:** Rubí intenso con ribetes violáceos, limpio y brillante.

**Nariz:** Compleja y elegante: frutos negros maduros como la zarzamora, arándano, aromas a especias dulces, chocolate y caramelo.

**Boca:** Taninos suaves, cuerpo medio, equilibrado; se confirman las notas frutales con un final persistente.

## SUGERENCIA DE MARIDAJE

Se recomienda servir a 17°C.

Se puede disfrutar con carnes a la parrilla como el cordero, costillas, chuletas o pollo acompañados de salsas rojas.

Guarda: 5-7 años en condiciones óptimas.

