



# SIEGEL

## FAMILY WINES



GRAN RESERVA PINOT NOIR 2017

Valle de Leyda

VARIEDAD: Pinot Noir 100%

ALCOHOL: 14%

VINIFICACION: Maceración en frío por unos días previos a la fermentación.

fermentación alcohólica entre 24 y 28<sup>a</sup>C para extraer al máximo los polifenoles del hollejo. Maceración posterior a la fermentación por 2 a 3 semanas según lo dicte la cata del vino, para luego decantarlo y separarlo del mosto y hollejos.

fermentación maloláctica en cubas de acero inoxidable.

CLARIFICACIÓN Y FILTRACIÓN.

Se realiza una clarificación ligera luego del trasiego. Se puede realizar un proceso de estabilización por frío de ser necesario.

Maduración se utilizan barricas de roble francés para una maduración entre 5 a 8 meses.

MARIDAJE: Acompaña bien platos de pastas con salsas ligeras, ensaladas y salmón. Servir a una temperatura de entre 13<sup>a</sup>c y 15<sup>a</sup>C.

NOTAS DE CATA DEL PRODUCTOR: Vino de un rojo sutil; en nariz abundan notas de frutos rojos frescos como frutillas y cerezas; presenta taninos suaves y una buena acidez.