



SIEGEL

FAMILY WINES



GRAN RESERVA SAUVIGNON BLANC 2018

Valle Leyda

VARIEDAD: Sauvignon Blanc 100%

ALCOHOL: 14%

VINIFICACIÓN: Las uvas se recolectan en la mañana para tener bajas temperaturas, Temperaturas de fermentación entre 14^º y 15^ºC. Cuando la fermentación alcohólica termina, una parte del vino es mantenido en un programa de movimiento de borras.

AFINADO Y FILTRADO: Una vez hecha la mezcla, el vino es clarificado, Estabilizado por frío y luego filtrado por tierra. Este vino se filtra por placa estéril y por Membrana para asegurarse que haya estabilidad Microbiológica.

CRIANZA: Sin madera.

ACOMPAÑAMIENTO : Mariscos, pescados magros y sushi.

NOTAS DE CATA: Este Sauvignon Blanc tiene un color amarillo pálido con tonos verdes, en nariz es intenso con intensas notas a pomelo, peras y hierbas finas, en el paladar es equilibrado, persistente y con una excelente acidez.