



# SIEGEL

## FAMILY WINES



GRAN RESERVA VIOGNIER 2018

Valle Colchagua

VARIEDAD: Viognier 100%

ALCOHOL: 14,5%

VINIFICACIÓN: Las uvas se recolectan en la mañana para tener Bajas Temperaturas, Temperaturas de fermentación entre 14º y 16ºC. 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: Una parte del vino pasa por un periodo de crianza en roble francés de 6 meses.

ACOMPAÑAMIENTO: Pescados grasos con salsa, comida thai.

NOTAS DE CATA: Este Viognier tiene un color amarillo pálido con tonos verdes, en nariz es intenso con intensas notas a durazno blanco, pomelo y notas florales, en el paladar es equilibrado, persistente y con una excelente acidez.