



SIEGEL

FAMILY WINES

HANDPICKED

CARMÉNÈRE -2018

Valle Colchagua

VARIEDAD: Carménère 100%

ALCOHOL: 13,5%

VINIFICACIÓN: Fermentación alcohólica entre 27 a 29 °C para una mejor obtención de color y estructura. Fermentación maloláctica completa

AFINADO Y FILTRADO: Una vez hecha la mezcla, el vino es clarificado suavemente

CRIANZA: 25% del vino por 3 meses en roble francés.

ACOMPañAMIENTO: Pastas, comidas especiadas.

NOTAS DE CATA: Un Intenso color rojo violáceo. En nariz presenta notas a fruta negra, pimienta y leves notas de tostado. En boca es de taninos suaves y buena persistencia.

