



SIEGEL

FAMILY WINES

HANDPICKED

MERLOT - 2018

Valle Colchagua

VARIEDAD: Merlot 100%

ALCOHOL: 13,5%

VINIFICACIÓN: Maceración pre-fermentativa fría por 5 días, 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.

ACOMPANAMIENTO: Pastas, carnes blancas.

NOTAS DE CATA: Un Intenso color rojo rubí. En nariz presenta notas a cassis y guindas negras. En boca es de taninos suaves, acidez equilibrada y buena persistencia.

