



SIEGEL

FAMILY WINES



Red Blend

Cosecha 2018

Valle

Colchagua

Variedades

50% Syrah, 30% Carmenere, 10 % Cabernet Franc, 10% Petit Verdot.

Alcohol

14 %

Vinificación

Maceración prefermentativa por 5 días. La fermentación alcohólica ocurre a temperaturas de 26-28 °C para una mejor extracción de polifenoles, luego de esta se realiza una maceración post fermentativa por 2 – 3 semanas, luego el vino es separado de los orujos. Cada variedad es fermentada en forma separada, posterior a la fermentación maloláctica el vino es mezclado.

Afinado y filtración

Una vez que el vino ha sido mezclado, este es suavemente clarificado.

Crianza

Roble francés por 8 a 10 meses

Acompañamiento

Pastas y carnes rojas

Notas del enólogo.

Vino de profundo color rubí, complejas aromas de fruta negra especiadas. La mezcla de las cuatro variedades nos ofrece un vino complejo, con taninos jugosos de buen volumen y muy equilibrado.