



# SIEGEL

## FAMILY WINES



### SIEGEL UNIQUE SELECTION 2017

Valle Colchagua

VARIEDAD: Cabernet Sauvignon 45% - Carménère 35% - Syrah 20%

ALCOHOL: 14,5%

VINIFICACIÓN: Después de determinar cuidadosamente el momento de la cosecha, las uvas son cosechadas manualmente, luego estas son despalilladas y maceradas en frío por 5-6 días. Fermentación alcohólica a 26-29<sup>o</sup> C, durante esta se realizan remontajes diarios de acuerdo a degustación. Maceración post fermentativa por dos a tres semanas.

AFINADO Y FILTRADO: El vino es clarificado suavemente. Estabilizado por frío solo si es necesario.

CRIANZA: Envejecido en barricas de roble francés por 14-16 meses.

ACOMPAÑAMIENTO: Carnes rojas y quesos fuertes.

NOTAS DE CATA: Un color violeta intenso. Aroma a cassis, ciruelas, con notas a especias, chocolate y violetas. Este vino destaca por su complejidad y armonía, de alto volumen y taninos jugosos.