




SIEGEL
FAMILY WINES



GRAN RESERVA

CABERNET SAUVIGNON 2018

Valle: *Colchagua*

Variedad: *Cabernet Sauvignon 100%*

Alcohol: *14%*

Vinificación: *Maceración pre-fermentativa fría por 5 días, fermentación alcohólica a 27-29° C para una mejor extracción de polifenoles. Maceración post fermentativa por dos a tres semanas. Parte del vino es trasegado a barricas por 10 a 12 meses. El resto del vino termina su fermentación maloláctica en estanques de acero inoxidable.*

Afinado y filtrado: *Una vez hecha la mezcla, el vino es clarificado suave mente.*

Crianza: *Envejecido en roble francés por 10 a 12 meses.*

Acompañamiento: *Carnes rojas y cerdo asado*

Notas de cata: *Un Intenso color rojo rubí, complejo aroma a ciruelas negras, tabaco y canela. Muy buena concentración, en boca tiene una muy buena estructura, de taninos suaves y larga persistencia.*

WWW.SIEGELVINOS.COM