




SIEGEL
FAMILY WINES



GRAN RESERVA

CARMENERE 2018

Valle: Colchagua

Variedad: Carmeneré 100%

Alcohol: 14%

Vinificación: *Maceración pre-fermentativa fría por 5 días, Fermentación alcohólica entre 27° a 29° C para una mejor obtención de color y estructura. Diariamente se realizan suaves remontajes de acuerdo a degustación. Maceración post fermentativa por dos semanas. Luego el vino es separado de los orujos. Fermentación maloláctica completa.*

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

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

Acompañamiento: *Pastas con crema, quesos suaves y carne de cerdo.*

Notas de cata: *Un Intenso color rojo violáceo, en nariz es intenso y complejo, con notas a frutas rojas, chocolate y especias. En boca es sabroso, de taninos suaves y larga persistencia.*

WWW.SIEGELVINOS.COM