




SIEGEL
FAMILY WINES



GRAN RESERVA

MERLOT 2018

Valle: *Colchagua*

Variedad: *Merlot 100%*

Alcohol: *14%*

Vinificación: *Maceración pre-fermentativa fría por 5 días, fermentación alcohólica a 25-27°C para una mejor extracción de polifenoles. Maceración post fermentativa por dos a tres semanas.*

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: *Pato, carnes blancas en general, guisos livianos, pastas.*

Notas de cata: *Un Intenso color rojo rubí, complejo aroma a guindas, pimienta negra, notas a café. Muy buen equilibrio, grata acidez y larga persistencia.*

WWW.SIEGELVINOS.COM