




SIEGEL
FAMILY WINES



GRAN RESERVA

PINOT NOIR 2017

Valle: Leyda

Variedad: Pinot Noir 100%

Alcohol: 14%

Vinificación: *Maceración en frío por unos días previos a la fermentación. Fermentación alcohólica entre 24 y 28°C para extraer al máximo los polifenoles del hollejo. Maceración posterior a la fermentación por 2 a 3 semanas según lo dicte la cata del vino, para luego decantarlo y separarlo del mosto y hollejos. Fermentación maloláctica en cubas de acero inoxidable.*

Clarificación y filtración: *Se realiza una clarificación ligera luego del trasiego. Se puede realizar un proceso de estabilización por frío de ser necesario. Maduración se utilizan barricas de roble francés para una maduración entre 5 a 8 meses.*

Maridaje: *Acompaña bien platos de pastas con salsas ligeras, ensaladas y salmón. Servir a una temperatura de entre 13°C y 15°C.*

Notas de cata: *Vino de un rojo sutil; en nariz abundan notas de frutos rojos frescos como frutillas y cerezas; presenta taninos suaves y una buena acidez.*

WWW.SIEGELVINOS.COM