



S
SIEGEL
FAMILY WINES



H A N D P I C K E D

CABERNET SAUVIGNON 2019

Valle: *Colchagua*

Variedad: *Cabernet Sauvignon 100%*

Alcohol: *14%*

Vinificación: *Fermentación alcohólica entre 27 a 29°C para una mejor obtención de color y estructura. Fermentadón maloláctica completa*

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

Crianza: *25% del vino por 3 meses en roble francés.*

Acompañamiento: *Carnes rojas y quesos.*

Notas de cata: *Un intenso color rojo rubi. En nariz presenta notas especiadas, fruta negra y chocolate negro. En boca es redondo, de taninos suaves, aterciopelado, de buena acidez y excelente equilibrio.*

WWW.SIEGELVINOS.COM