



**S**  
**SIEGEL**  
FAMILY WINES



## HANDPICKED

CHARDONNAY 2019

---

**Valle:** Colchagua

**Variedad:** Chardonnay 100%

**Alcohol:** 13,5%

---

**Vinificación:** *temperaturas de fermentación entre 16° y 17° C (Cuando la fermentación alcohólica termina, una parte del vino es mantenido en un programa de movimiento de borras.*

**Afinado y filtrado:** *Una vez hecha la mezcla, el vino es clarificado, estabilizado por frío y luego filtrado por tierra. En la línea de envasado se filtra por placa estéril y por membrana para asegurarse que haya estabilidad microbiológica.*

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

**Acompañamiento:** *Como aperitivo, pescados y pastas.*

**Notas de cata:** *Este Chardonnay tiene un color amarillo pálido, en nariz presenta intensas notas a frutas tropicales como mango, en el paladar se presenta equilibrado, con grata acidez y persistente final.*

[WWW.SIEGELVINOS.COM](http://WWW.SIEGELVINOS.COM)