



S
SIEGEL
FAMILY WINES



HANDPICKED

MERLOT 2018

Valle: *Colchagua*
Variedad: *Merlot 100%*
Alcohol: *13,5%*

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: *Pastas, carnes blancas*

Notas de cata: *Un Intenso color rojo rubi. En nariz presenta notas a cassis y guindas negras. En boca es de taninos suaves, acidez equilibrada y buena persistencia.*

WWW.SIEGELVINOS.COM