



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



# KETRAN

CORDÓN DE FUEGO

2014

**Bodega:** *Viña Siegel - Bodega San Elías*

**Procedencia:** *Fundo los Lingues - Colchagua*

**Variedad:** *35% Syrah - 30% Petit verdot - 25%  
Carmenere - 10% Cabernet Franc.*

**Alcohol:** *14,5%*

**Altura del viñedo:** *34° 52' latitud s, 70° 88 ' longitud o, 360msnm*

**Edad del viñedo:** *10 años.*

**Temperaturas promedio:** *20° C*

**Tipo de suelo:** *origen volcanico, coluvial, presencia de arcilla, descomposición de roca volcanica con piedras angulares . estructura diversa según sectores*

**Descripción del viñedo:** *espaldera, poda en guyot o pitones según variedad Vendimia (especificar meses): abril para cosecha de syrah, petit verdot . cabernet franc, carmenere en mayo.*

**Detalles de elaboración/vinificación:** *cosecha manual - temperatura de fermentación 26-28°c por 7 días paraluego macerar por 3 semanas post maceración elvino es bajado a barricas francesas*

**Crianza:** *en roble francés 30 meses*

**Tiempo de estiba en botella:** *12 meses*

**Notas de cata:** *vino de color violeta . En nariz presente gran intensidad aromatica, con notas de frutas rojas, vino de buen volumen en boca yjugosi dad, persistente*

**Vista:** *color rojo violeta*

**Nariz:** *intensiada aromatica alta, frutas roja especiadas*

**Boca:** *en boca es redondo con buen volumen . gran persistencia*

**Potencial de guarda:** *10 años*

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