



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 volcánico, coluvial, presencia de arcilla, descomposición de roca volcánica 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 el vino 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 aromática, con notas de frutas rojas, vino de buen volumen en boca y jugosidad, persistente

Vista: color rojo violeta

Nariz: intensidad aromática alta, frutas rojas especiadas

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

Potencial de guarda: 10 años