



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



# Single Vineyard

CABERNET SAUVIGNON / 2017

**Valle:** Colchagua

**Variedad:** Cabernet Sauvignon 100%

**Alcohol:** 14,5%

**Vinificación:** Después de determinar cuidadosa mente el momento de la cosecha, las uvas son cosechadas manualmente, luego estas son despalilladas y mace radas en frío por 5-6 días. Fermentación alcohólica a 26-29 °C, durante esta se realizan remontajes diarios de acuerdo a degustación. Maceración post fermentativa por dos a tres semanas.

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

**Crianza:** Envejecido en roble francés por 8 meses.

**Acompañamiento:** Carnes rojas y de caza.

**Notas de cata:** Un color violeta intenso. Aromas a cassis que se complementan con unas notas de frutas rojas maduras y chocolate. Un vino redondo y elegante con una larga persistencia final.

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