



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



## Single Vineyard

CARMENERE / 2017

**Valle:** Colchagua

**Variedad:** Carmeneré 100%

**Alcohol:** 14%

**Vinificación:** Después de determinar cuidadosamente el momento de la cosecha, las uvas son cosechadas manualmente, luego estas son despalilladas y maceradas 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 comidas especiadas.

**Notas de cata:** Un color violeta intenso. Aromas a frutas negras que se complementan con unas notas de higos y especias. Taninos suaves y redondos. Muy buena concentración, en boca es jugoso, de buen volumen.

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