



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