



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



## 1234 RED BLEND

**Variedades:** 50% Syrah, 30% Carmenere,  
10 % Cabernet Franc, 10% Petit Verdot.

**Cosecha:** 2018

**Valle:** Colchagua, Chile

**Alcohol:** 14%

**Vinificación:** Maceración prefermentativa por 5 días. La fermentación alcohólica ocurre a temperaturas de 26-28 °C para una mejor extracción de polifenoles, luego de esta se realiza una maceración post fermentativa por 2 -3 semanas, luego el vino es separado de los orujos. Cada variedad es fermentada en forma separada, posterior a la fermentación maloláctica el vino es mezclado.

**Afinado y filtración:** Una vez que el vino ha sido mezclado, este es suavemente clarificado.

**Crianza:** Roble francés por 8 a 10 meses

**Acompañamiento:** Pastas y carnes rojas.

**Notas del enólogo:** Vino de profundo color rubí, complejas aromas de fruta negra especiadas. La mezcla de las cuatro variedades nos ofrece un vino complejo, con taninos jugosos de buen volumen y muy equilibrado.

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