



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



## GRAN RESERVA

CARMENERE 2018

**Valle:** Colchagua

**Variedad:** Carmeneré 100%

**Alcohol:** 14%

**Vinificación:** *Maceración pre-fermentativa fría por 5 días, Fermentación alcohólica entre 27° a 29° C para una mejor obtención de color y estructura . Diariamente se realizan suaves remontajes de acuerdo a degustación. Maceración post fermentativa por dos semanas. Luego el vino es separado de los orujos. Fermentación maloláctica completa.*

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

**Crianza:** *Envejecido en roble francés por 10 a 12 meses.*

**Acompañamiento:** *Pastas con crema, quesos suaves y carne de cerdo.*

**Notas de cata:** *Un Intenso color rojo violáceo, en nariz es intenso y complejo, con notas a frutas rojas, chocolate y especias. En boca es sabroso, de taninos suaves y larga persistencia.*

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