



S
SIEGEL
FAMILY WINES



GRAN RESERVA

CHARDONNAY 2019

Valle: *Colchagua*

Variedad: *Chardonnay 100%*

Alcohol: *14%*

Vinificación: *Temperaturas de fermentación entre 16° y 17° C (Cuando la fermentación alcohólica termina, una parte del vino es mantenido en un programa de movimiento de borras.*

Afinado y filtrado: *Una vez hecha la mezcla, el vino es clarificado, Estabilizado por frío y luego filtrado por tierra. En la línea de envasado se filtra por placa estéril y por membrana para asegurarse que haya estabilidad microbiológica.*

Crianza: *El vino se mantiene en roble francés por un periodo de 6 meses con movimiento de lías.*

Acompañamiento: *Pescados como Tilapia, Salmón y carnes blancas.*

Notas de cata: *Este Chardonnay tiene un color amarillo pálido, en nariz es complejo, con aromas cítricos y de frutas tropicales en buen equilibrio con notas de maderas. En el paladar se presenta equilibrado, de buena acidez y excelente final.*

WWW.SIEGELVINOS.COM