



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



## GRAN RESERVA

MERLOT 2018

**Valle:** *Colchagua*

**Variedad:** *Merlot 100%*

**Alcohol:** *14%*

**Vinificación:** *Maceración pre-fermentativa fría por 5 días, fermentación alcohólica a 25-27°C para una mejor extracción de polifenoles. Maceración post fermentativa por dos a tres semanas.*

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

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

**Acompañamiento:** *Pato, carnes blancas en general, guisos livianos, pastas.*

**Notas de cata:** *Un Intenso color rojo rubí, complejo aroma a guindas, pimienta negra, notas a café. Muy buen equilibrio, grata acidez y larga persistencia.*

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