



S
SIEGEL
FAMILY WINES



GRAN RESERVA

SYRAH 2018

Valle: Colchagua

Variedad: Syrah 100%

Alcohol: 14%

Vinificación: *Maceración pre-fermentativa fría por 5 días, fermentación alcohólica a 28 - 29° C para una mejor extracción de polifenoles. Maceración post fermentativa por dos a tres semanas. Luego el jugo es separado de los orujos. Una parte se trasiega a barricas por 10 a 12 meses. El resto del vino termina su fermentación maloláctica en estanques de acero inoxidable.*

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

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

Acompañamiento: *Quesos de cabra maduros, jamones y cordero.*

Notas de cata: *Intenso color rojo cereza, en nariz presenta aromas a higos secos, arándanos, pimienta negra y toques ahumados. En boca es de taninos jugosos, muy amable y de larga persistencia.*

WWW.SIEGELVINOS.COM