



S  
SIEGEL  
FAMILY WINES



## GRAN RESERVA

VIOGNIER 2020

**Valle:** Colchagua

**Variedad:** Viognier 100%

**Alcohol:** 15%

**Vinificación:** Las uvas se recolectan en la mañana para tener bajas temperaturas. Temperaturas de fermentación entre 14° y 16° 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. Este vino se filtra por placa estéril y por membrana para asegurarse que haya estabilidad microbiológica.

**Crianza:** Una parte del vino pasa por un periodo de crianza en roble francés de 6 meses.

**Acompañamiento:** Pescados grasos con salsa, comida thai.

**Notas de cata:** Este Viognier tiene un color amarillo pálido con tonos verdes, en nariz es intenso con intensas notas a durazno blanco, pomelo y notas florales, en el paladar es equilibrado, persistente y con una excelente acidez.

WWW.SIEGELVINOS.COM