



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



## **H A N D P I C K E D**

**CABERNET SAUVIGNON 2019**

---

**Valle:** *Colchagua*

**Variedad:** *Cabernet Sauvignon 100%*

**Alcohol:** *14%*

---

**Vinificación:** *Fermentación alcohólica entre 27 a 29°C para una mejor obtención de color y estructura. Fermentación maloláctica completa.*

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

**Crianza:** *25% del vino por 3 meses en roble francés.*

**Acompañamiento:** *Carnes rojas y quesos.*

**Notas de cata:** *Un intenso color rojo rubi. En nariz presenta notas especiadas, fruta negra y chocolate negro. En boca es redondo, de taninos suaves, aterciopelado, de buena acidez y excelente equilibrio.*

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