



S
SIEGEL
FAMILY WINES



H A N D P I C K E D

CARMENERE 2019

Valle: *Colchagua*

Variedad: *Carmenere 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: *Pastas, comidas especiadas.*

Notas de cata: *Un intenso color rojo violáceo. En nariz presenta notas a fruta negra, pimienta y leves notas de tostado. En boca es de taninos suaves y buena persistencia*

WWW.SIEGELVINOS.COM