



S
SIEGEL
FAMILY WINES



HANDPICKED

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.*

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

Crianza: *25% del vino por 3 meses en roble francés.*
Acompañamiento: *Estofados y carnes a la parrilla.*

Notas de cata: *Color rojo cereza profundo, intenso en nariz, notas a arándanos, humo y notas especiadas. En boca es jugoso, de grata persistencia.*

WWW.SIEGELVINOS.COM