



S
SIEGEL
FAMILY WINES



Single Vineyard

CABERNET SAUVIGNON / 2017

Valle: Colchagua

Variedad: Cabernet Sauvignon 100%

Alcohol: 14,5%

Vinificación: Después de determinar cuidadosamente el momento de la cosecha, las uvas son cosechadas manualmente, luego estas son despalilladas y maceradas en frío por 5-6 días. Fermentación alcohólica a 26-29 °C, durante esta se realizan remontajes diarios de acuerdo a degustación. Maceración post fermentativa por dos a tres semanas.

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

Crianza: Envejecido en roble francés por 8 meses.

Acompañamiento: Carnes rojas y de caza.

Notas de cata: Un color violeta intenso. Aromas a cassis que se complementan con notas de frutas rojas maduras y chocolate. Un vino redondo y elegante con una larga persistencia final.

WWW.SIEGELVINOS.COM