



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



## UNIQUE SELECTION 2017

---

**Valle:** Colchagua

**Variedad:**

*Cabernet Sauvignon 45% - Carménere 35% - Syrah 20%*

**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:** *El vino es clarificado suavemente. Estabilizado por frío solo si es necesario.*

**Crianza:** *Envejecido en barricas de roble francés por 14-16 meses.*

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

**Notas de cata:** *Un color violeta intenso. Aroma a cassis, ciruelas, con notas a especias, chocolate y violetas. Este vino destaca por su complejidad y armonía, de alto volumen y taninos jugosos.*

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