



S
SIEGEL
FAMILY WINES



1234 RED BLEND

Variedades: 50% Syrah, 30% Carmenere,
10 % Cabernet Franc, 10% Petit Verdot.

Cosecha: 2019

Valle: Colchagua, Chile

Alcohol: 14%

Vinificación: Maceración prefermentativa por 5 días. La fermentación alcohólica ocurre a temperaturas de 26-28 °C para una mejor extracción de polifenoles, luego de esta se realiza una maceración post fermentativa por 2 -3 semanas, luego el vino es separado de los orujos. Cada variedad es fermentada en forma separada, posterior a la fermentación maloláctica el vino es mezclado.

Afinado y filtración: Una vez que el vino ha sido mezclado, este es suavemente clarificado.

Crianza: Roble francés por 8 a 10 meses

Acompañamiento: Pastas y carnes rojas.

Notas del enólogo: Vino de profundo color rubí, complejas aromas de fruta negra especiadas. La mezcla de las cuatro variedades nos ofrece un vino complejo, con taninos jugosos de buen volumen y muy equilibrado.

WWW.SIEGELVINOS.COM