



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



## HANDPICKED

**VIIGNIER 2020**

---

**Valle:** *Colchagua*

**Variedad:** *Viognier 100%*

**Alcohol:** *15%*

---

**Vinificación:** *Las uvas se recolectan en la mañana para tener Bajas Temperaturas de fermentación entre 14° y 16° C. Cuando la fermentación alcohólica termina, una parte del vino es mantenido en un programa de movimiento de borras.*

**Afinado y filtrado:** *Una vez hecha la mezcla, el vino es clarificado, estabilizado por frio y luego filtrado por tierra. Este vino se filtra por placa estéril y por membrana para asegurarse que haya estabilidad microbiológica.*

**Crianza:** *Una parte del vino pasa por un periodo de crianza en roble francés de 6 meses.*

**Acompañamiento:** *Pescados grasos con salsa, comida thai.*

**Notas de cata:** *Este Viognier tiene un color amarillo pálido con tonos verdes, en nariz es intenso con marcadas notas a durazno blanco, pomelo y notas florales. En el paladar es equilibrado, persistente y con una excelente acidez.*

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