



S
SIEGEL
FAMILY WINES



HANDPICKED

VIOGNIER 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