



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



# KETRAN

CORDÓN DE FUEGO

2017

---

**Bodega:** *Viña Siegel - Bodega San Elías*  
**Procedencia:** *Fundo los Lingues - Colchagua*  
**Variedad:** *35% Syrah - 30% Petit verdot - 25%  
Carmenere - 10% Cabernet Franc.*  
**Alcohol:** *14,5%*

---

**Altura del viñedo:** *34° 52' latitud s, 70° 88 ' longitud o, 360 msnm*

**Edad del viñedo:** *10 años.*

**Temperaturas promedio:** *20° C*

**Tipo de suelo:** *origen volcanico, coluvial, presencia de arcilla,  
descomposición de roca volcánica con piedras angulares.*

*Estructura diversa según sectores.*

**Descripción del viñedo:** *espaldera, poda en guyot o pitones según  
variedad.*

**Vendimia:** *abril para cosecha de syrah / petit verdot y mayo para  
cosecha de cabernet franc /carmenere.*

**Detalles de elaboración/vinificación:** *Cosecha manual.*

*Temperatura de fermentación 26-28°c por 7 días para luego macerar  
por 3 semanas. Post maceración el vino es bajado a barricas francesas*

**Crianza:** *en roble francés 30 meses.*

**Tiempo de estiba en botella:** *12 meses.*

**Notas de cata:** *vino de color violeta . En nariz presentA gran  
intensidad aromática, con notas de frutas rojas, vino de buen  
volumen en boca y jugosidad, persistente.*

**Vista:** *color rojo violeta*

**Nariz:** *intensidad aromática alta, frutas rojas especiadas.*

**Boca:** *en boca es redondo con buen volumen y gran persistencia.*

**Potencial de guarda:** *10 años*

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