



S
SIEGEL
FAMILY WINES



HANDPICKED

MERLOT 2022

Valle: *Colchagua*
Variedad: *Merlot 100%*
Alcohol: *13%*

Vinificación: *Fermentación alcohólica entre 27 a 29°C para una mejor obtención de color y estructura. Fermentación maloláctica completa.*

Afinado y filtrado: *Una vez hecha la mezcla, el vino es clarificado suavemente.*

Crianza: *25% del vino por 3 meses en roble francés.*

Acompañamiento: *Pastas, carnes blancas.*

Notas de cata: *Un Intenso color rojo rubí. En nariz presenta notas a cassis y guindas negras. En boca es de taninos suaves, acidez equilibrada y buena persistencia.*

WWW.SIEGELVINOS.COM