



S
SIEGEL
FAMILY WINES



UNIQUE SELECTION 2018

Valle: Colchagua

Variedad:

Cabernet Sauvignon 45%o - Carménere 35%o - Syrah 20%

Alcohol: 14,5%

Vinificación: *Después de determinar cuidadosamente el momento de la cosecha, las uvas son cosechadas manualmente, luego estas son despalilladas y maceradas en frío por 5-6 días. Fermentación alcohólica a 26-29° C, durante esta se realizan remontajes diarios de acuerdo a degustación. Maceración post fermentativa por dos a tres semanas.*

Afinado y filtrado: *El vino es clarificado suavemente. Estabilizado por frío solo si es necesario.*

Crianza: *Envejecido en barricas de roble francés por 14-16 meses.*

Acompañamiento: *Carnes rojas y quesos fuertes.*

Notas de cata: *Un color violeta intenso. Aroma a cassis, ciruelas, con notas a especias, chocolate y violetas. Este vino destaca por su complejidad y armonía, de alto volumen y taninos jugosos.*

WWW.SIEGELVINOS.COM