



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



## GRAN RESERVA

CABERNET SAUVIGNON 2021

**Valle:** *Colchagua*

**Variedad:** *Cabernet Sauvignon 100%*

**Alcohol:** *14%*

**Vinificación:** *Maceración pre-fermentativa fría por 5 días, fermentación alcohólica a 27-29° C para una mejor extracción de polifenoles. Maceración post fermentativa por dos a tres semanas. Parte del vino es trasegado a barricas por 10 a 12 meses. El resto del vino termina su fermentación maloláctica en estanques de acero inoxidable.*

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

**Crianza:** *Envejecido en roble francés por 10 a 12 meses.*

**Acompañamiento:** *Carnes rojas y cerdo asado.*

**Notas de cata:** *Un Intenso color rojo rubí, complejo aroma a ciruelas negras, tabaco y canela. Muy buena concentración, en boca tiene una muy buena estructura, de taninos suaves y larga persistencia.*

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