



S
SIEGEL
FAMILY WINES



GRAN RESERVA

CARMENERE

Valle: Colchagua

Variedad: Carmenere 100%

Cosecha: 2023

Vinificación: Fermentación alcohólica entre 27° a 29° C. Diariamente se realizan suaves remontajes de acuerdo a degustación. Maceración post fermentativa por dos semanas. Luego el vino es separado de los orujos. Fermentación maloláctica completa.

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

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

Acompañamiento: Pastas con crema, quesos suaves y carne de cerdo.

Notas de cata: Un Intenso color rojo violáceo, en nariz es intenso y complejo, con notas a frutas rojas, chocolate y especias. En boca es sabroso, de taninos suaves y larga persistencia.

WWW.SIEGELVINOS.COM