



S
SIEGEL
FAMILY WINES



GRAN RESERVA

MERLOT

Valle: Colchagua

Variedad: Merlot 100%

Cosecha: 2022

Vinificación: *Maceración pre-fermentativa fría por 5 días, fermentación alcohólica a 25-27°C para una mejor extracción de polifenoles. Maceración post fermentativa por dos a tres semanas.*

Luego el jugo es separado de los orujos y una parte pasa a barricas

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

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

Acompañamiento: *Pato, carnes blancas en general, guisos livianos, pastas.*

Notas de cata: *Un Intenso color rojo rubí, complejo aroma a guindas, pimienta negra, notas a café. Muy buen equilibrio, grata acidez y larga persistencia.*

WWW.SIEGELVINOS.COM