



S
SIEGEL
FAMILY WINES



GRAN RESERVA

SYRAH

Valle: Colchagua

Variedad: Syrah 100%

Cosecha: 2022

Vinificación: Fermentación alcohólica a 28 - 29° C. Maceración post fermentativa por dos a tres semanas. Luego el jugo es separado de los orujos. Una parte se trasiega 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 suavemente.

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

Acompañamiento: Quesos de cabra maduros, jamones y cordero.

Notas de cata: Intenso color rojo cereza, en nariz presenta aromas a higos secos, arándanos, pimienta negra y toques ahumados. En boca es de taninos jugosos, muy amable y de larga persistencia.

WWW.SIEGELVINOS.COM