



S  
SIEGEL  
FAMILY WINES



## GRAN RESERVA

### VIOGNIER

**Valle:** Colchagua

**Variedad:** Viognier 100%

**Cosecha:** 2024

**Vinificación:** *Las uvas se recolectan en la mañana para tener bajas temperaturas. Temperaturas de fermentación entre 14° y 16° C.*

*Cuando la fermentación alcohólica termina, una parte del vino es mantenido en un programa de movimiento de borras.*

**Afinado y filtrado:** *Una vez hecha la mezcla, el vino es clarificado, estabilizado por frío y luego filtrado por tierra. Este vino se filtra por placa estéril y por membrana para asegurarse que haya estabilidad microbiológica.*

**Crianza:** *Una parte del vino pasa por un periodo de crianza en roble francés de 6 meses.*

**Acompañamiento:** *Pescados grasos con salsa, comida thai.*

**Notas de cata:** *Este Viognier tiene un color amarillo pálido con tonos verdes, en nariz es intenso con intensas notas a durazno blanco, pomelo y notas florales, en el paladar es equilibrado, persistente y con una excelente acidez.*

WWW.SIEGELVINOS.COM