



S
SIEGEL
FAMILY WINES



1234 RED BLEND

D.O.: Colchagua, Chile

Composición: 50% Syrah, 30% Carmenere, 10 % Cabernet Franc, 10% Petit Verdot.

Cosecha: 2022

Cuartel c29 b18 727-a c23: Uvas proveniente de nuestro fundo Los Lingues, ubicado en Colchagua 34° 52' latitud s, 70° 88' longitud o, 360 msnm, de viñedos de 12 años de edad, donde las temperaturas promedios son 20 ° c. el suelo es de origen volcánico, coluvial con presencia de arcilla, descomposición de roca volcánica con piedras angulares, de estructura diversa según los sectores. las uvas están distribuidas en espaldera con producciones de 10.000 a 12.000 kilos por ha.

Vinificación: Maceración prefermentativa por 5 días. La fermentación alcohólica ocurre a temperaturas de 26-28 °C para una mejor extracción de polifenoles, luego de esta se realiza una maceración post fermentativa por 2 -3 semanas, luego el vino es separado de los orujos. Cada variedad es fermentada en forma separada, posterior a la fermentación maloláctica el vino es mezclado.

Afinado y filtración: Una vez que el vino ha sido mezclado, este es suavemente clarificado.

Crianza: Roble francés por 8 a 10 meses

Maridaje: Pastas y carnes rojas.

Notas de cata: Vino de profundo color rubí, complejas aromas de fruta negra especiadas. La mezcla de las cuatro variedades nos ofrece un vino complejo, con taninos jugosos de buen volumen y muy equilibrado.

WWW.SIEGELVINOS.COM