




SIEGEL
FAMILY WINES



GRAN RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

Valle: Colchagua

Variedad: Cabernet Sauvignon 100%

Cosecha: 2023

Vinificación: Fermentación alcohólica a 27-29° C. Maceración post fermentativa por dos a tres semanas. Parte del vino es trasegado 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 suave mente.

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

Acompañamiento: Carnes rojas y cerdo asado.

Notas de cata: Un Intenso color rojo rubí, complejo aroma a ciruelas negras, tabaco y canela. Muy buena concentración, en boca tiene una muy buena estructura, de taninos suaves y larga persistencia.

WWW.SIEGELVINOS.COM