



**S**  
**SIEGEL**  
FAMILY WINES



## GRAN RESERVA

PINOT NOIR

**Valle:** Leyda

**Variedad:** Pinot Noir 100%

**Cosecha:** 2023

**Vinificación:** *Maceración en frío por unos días previos a la fermentación. Fermentación alcohólica entre 24 y 28°C para extraer al máximo los polifenoles del hollejo. Maceración posterior a la fermentación por 2 a 3 semanas según lo dicte la cata del vino, para luego decantarlo y separarlo del mosto y hollejos. Fermentación maloláctica en cubas de acero inoxidable.*

**Clarificación y filtración:** *Se realiza una clarificación ligera luego del trasiego. Se puede realizar un proceso de estabilización por frío de ser necesario. Maduración se utilizan barricas de roble francés para una maduración entre 5 a 8 meses.*

**Maridaje:** *Acompaña bien platos de pastas con salsas ligeras, ensaladas y salmón. Servir a una temperatura de entre 15° C y 16° C.*

**Notas de cata:** *Vino de un rojo sutil; en nariz abundan notas de frutos rojos frescos como frutillas y cerezas; presenta taninos suaves y una buena acidez.*

[WWW.SIEGELVINOS.COM](http://WWW.SIEGELVINOS.COM)