




SIEGEL
FAMILY WINES



GRAN RESERVA

VIOGNIER

Valle: Colchagua

Variedad: Viognier 100%

Cosecha: 2023

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