




SIEGEL
FAMILY WINES



GRAN RESERVA

MERLOT

Colheita: 2022

Vale: Colchagua, Chile

Variedade: Merlot 100%

Álcool: 14,5%

Vinificação: Maceração pré-fermentativa a frio durante 5 dias. Fermentação alcoólica entre 25 e 27 °C para melhor extração de polifenóis. Maceração pós-fermentativa por duas a três semanas.

Clarificação e Filtração: Após a mescla final, o vinho é suavemente clarificado.

Envelhecimento:

Envelhecido em carvalho francês por 10 a 12 meses.

Harmonização:

Pato, carnes brancas em geral, ensopados leves, massas.

Notas de Degustação:

Apresenta intensa cor vermelho-rubi, com aromas complexos de cerejas ácidas, pimenta preta e notas de café. Mostra ótimo equilíbrio, acidez agradável e longa persistência.

WWW.SIEGELVINOS.COM