



S
SIEGEL
FAMILY WINES



HANDPICKED

CABERNET SAUVIGNON

Valle: *Colchagua*

Variedad: *Cabernet Sauvignon 100%*

Cosecha: *2024*

Vinificación: *Fermentación alcohólica entre 27 a 29°C para una mejor obtención de color y estructura. Fermentación maloláctica completa.*

Afinado y filtrado: *Una vez hecha la mezcla, el vino es clarificado suavemente.*

Crianza: *25% del vino por 6 a 8 meses en roble francés.*

Acompañamiento: *Carnes rojas y quesos.*

Notas de cata: *Un intenso color rojo rubi. En nariz presenta notas especiadas, fruta negra y chocolate negro. En boca es redondo, de taninos suaves, aterciopelado, de buena acidez y excelente equilibrio.*

WWW.SIEGELVINOS.COM