



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



## HANDPICKED

### CARMENERE

---

Valle: *Colchagua*

Variedad: *Carmenere 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:** *Pastas, comidas especiadas.*

**Notas de cata:** *Un intenso color rojo violáceo. En nariz presenta notas a fruta negra, pimienta y leves notas de tostado. En boca es de taninos suaves y buena persistencia*

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