



S
SIEGEL
FAMILY WINES



HANDPICKED

CHARDONNAY

Valle: Colchagua

Variedad: Chardonnay 100%

Cosecha: 2025

Vinificación: *temperaturas de fermentación entre 16° y 17° 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. En la línea de envasado se filtra por placa estéril y por membrana para asegurarse que haya estabilidad microbiológica.*

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

Acompañamiento: *Como aperitivo, pescados y pastas.*

Notas de cata: *Este Chardonnay tiene un color amarillo pálido, en nariz presenta intensas notas a frutas tropicales como mango, en el paladar se presenta equilibrado, con grata acidez y persistente final.*

WWW.SIEGELVINOS.COM