



S
SIEGEL
FAMILY WINES



HANDPICKED

MERLOT

Valle: *Colchagua*

Variedad: *Merlot 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 8 a 10 meses en roble francés.*

Acompañamiento: *Pastas, carnes blancas.*

Notas de cata: *Un Intenso color rojo rubí. En nariz presenta notas a cassis y guindas negras. En boca es de taninos suaves, acidez equilibrada y buena persistencia.*

WWW.SIEGELVINOS.COM