



S
SIEGEL
FAMILY WINES

HANDPICKED

SAUVIGNON BLANC

Valle: *Curicó*

Variedad: *Sauvignon Blanc 100%*

Cosecha: *2025*

Vinificación: *Temperaturas de fermentación entre 14 y 15° C. Cuando la fermentación alcohólica termina, una parte del vino es mantenido en un programa de levante 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.*

Acompañamiento: *Como aperitivo, mariscos, pescados y pastas.*

Notas de cata: *Este Sauvignon Blanc tiene un color amarillo pálido con tonos verdes, en nariz se presenta intenso con notas cítricas, frutas tropicales y hierbas, en el paladar equilibrado, grata acidez con un suave y persistente final.*

WWW.SIEGELVINOS.COM