



S
SIEGEL
FAMILY WINES



KETRAN

CORDÓN DE FUEGO

D.O.: Colchagua, Los Lingues

Composição: 5% Syrah, 30% Petit Verdot, 25%

Carmenere, 10% Cabernet Franc

Safra: 2019

Quadra C23 / C1 / C715 / 727 A: Uvas provenientes de nosso fundo Los Lingues, localizado em Colchagua, 34°52' latitude S, 70°88' longitude O, a 360 m de altitude, de vinhedos com 12 anos de idade, onde a temperatura média é de 20 °C. O solo é de origem vulcânica, coluvial, com presença de argila, decomposição de rocha vulcânica com pedras angulares e estrutura diversa segundo o setor. As uvas estão distribuídas em espaldeira com produção de 10.000 kg por hectare.

Vinificação: Em tanques abertos, onde cada variedade é fermentada separadamente a uma temperatura de 26–28°C. Durante a fermentação, são realizados pisoeiros diários e alguns delestages para melhorar a extração das uvas. Após o fim da fermentação, o vinho passa por uma maceração pós-fermentativa de 2 semanas. O vinho de gota é então transferido para barricas onde realiza a fermentação malolática. Após isso, o vinho é sulfitado e trasfegado.

Clarificação e Filtragem: O vinho é clarificado e suavemente filtrado antes do envase.

Amadurecimento: Cada variedade amadurece em barricas francesas de 225 e 600 litros por um período de 30 a 36 meses. Em seguida, é feito o corte final em cuba de concreto. Após um período de 6 a 8 meses, o vinho é engarrafado e passa mais 12 meses de guarda em garrafa antes de ser comercializado.

Harmonização: Vinho para acompanhar carnes vermelhas, queijos fortes e ideal para compartilhar com amigos.

Nota de degustação: Vinho de cor violeta. No nariz, apresenta complexidade e grande intensidade aromática, com notas especiadas. Na boca é persistente, suculento e de grande volume.

WWW.SIEGELVINOS.COM