



S
SIEGEL
FAMILY WINES



KETRAN

CORDÓN DE FUEGO

D.O.: Colchagua, Los Lingues

Composición:

5% syrah ,30% petit verdot ,25% carmenere ,10% cabernet franc

Cosecha: 2019

Cuartel c23 /c1/ c715 /727 a: uvas proveniente de nuestro fundo Los Lingues, ubicado en Colchagua 34° 52' latitud s, 70° 88' longitud o, 360 msnm, de viñedos de 12 años de edad, donde las temperaturas promedios son 20 ° c. el suelo es de origen volcánico, coluvial con presencia de arcilla, descomposición de roca volcánica con piedras angulares, de estructura diversa según los sectores. las uvas están distribuidas en espaldera con producciones de 10.000 kilos por ha.

Vinificacion: en estanques abiertos donde cada variedad es fermentada en forma separada a una temperatura de 26-28°C, durante la fermentación se realizan pisoneos diarios y algunos delestaje para mejorar la extracción desde las uvas, una vez terminada la fermentación la vas pasan por una maceración post fermentativa por 2 semanas. luego el vino gota es bajado a barricas donde realiza la fermentación maloláctica, al terminar este el vino es sulfitado y desbornado.

Afinado y filtrado: el vino es clarificado y filtrado suavemente previo al envasado

Crianza: cada variedad se cría en barricas francesas de 225 litros y 600 litros por un periodo de 30-36 meses, luego del cual se hace el blend final en cuba de concreto, para luego de un periodo de 6 a 8 meses poder envasar y tener una guarda de botella antes de salir a mercado de 12 meses.

Maridaje: vino para acompañar carnes rojas, quesos fuertes e ideal para compartir con los amigos.

Nota de cata: vino de color violeta, en nariz presenta complejidad y gran intensidad aromática, especiado, en boca es persistente, jugoso y de gran volumen.

WWW.SIEGELVINOS.COM