



S
SIEGEL
FAMILY WINES



LOS LINGUES MEZCLA MEDITERRÁNEA

D.O.: *Colchagua, Los Lingues, Chile*

Cosecha: 2023

Composición: 40% *Carignan*
45% *Garnacha*- 15% *Syrah*

Cuartel c34 -c36 -c31:

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 4.000-5.000 kilos por ha.

Vinificación:

Las uvas se cosechan en abril, desde nuestro cerro la copa ubicado en Los Lingues, la temperatura de fermentación es entre 26-28° c, las uvas son fermentadas en estanque abiertos y son vinificadas con pisoneo, cada variedad es fermentada en forma separada, una vez terminada la fermentación se realiza la mezcla que baja a barricas ya ensamblada.

Afinado: *Previo el envasado el vino es suavemente filtrado*

Crianza: *En barricas de roble francés de 8 a 10 meses de tercer y 4 uso*

Maridaje: *Carnes guisadas, quesos fuertes y postres*

Nota de cata: *Color rojo con notas violetas, de gran expresión aromática, con algunas notas a frambuesa y mora. en boca es un vino redondo de buena acidez y largo final*