




SIEGEL
FAMILY WINES



NARANJO

D.O.: Colchagua, Chile

Cosecha: 2024

Composición: 100% Viognier

Cuartel c2a:

El viñedo se encuentra ubicado a 6 kilómetros al interior de peralillo en un sector llamado parrones, en el extremocostero del valle colchagua, el viñedo se plantó en 1999 en un lugar privilegiado por su clima con influencia costera. La frescura climática hace que las vides tengan una madurez larga y tardía de su fruta, además consta de un suelo franco arcilloso, profundos mineralizados

Vinificación:

Este vino proviene de la fermentación de viognier fermentado con pieles, las cuales pasan por un programa de pisoneo y remontajes aireados, la temperatura de fermentación es 20-22 °C, los orujos están en contacto con el jugo por 3 semanas, luego de terminada la fermentación el vino es bajado a barricas usadas, las cuales han pasado por un proceso de roboteo donde pasan de 8 a 12 meses hiperoxidándose periodo del cual salen por degustación el enólogo.

Afinado: una vez hecha la mezcla el vino es filtrado y estabilizado previo al embotellado

Crianza: de 8 a 12 meses dependiendo de la degustación y oxidación lograda en cada barrica

Maridaje: Pescados grasos, carnes grasas, quesos, como aperitivo y en postres

Nota de cata: de color oro, en nariz presenta dulces notas a especias, frutos secos, flores blancas y suaves notas a huesillo. en boca presenta ligera acidez, de buen volumen en boca y con algo de estructura

WWW.SIEGELVINOS.COM