



S
SIEGEL
FAMILY WINES



Single Vineyard

CARMENERRE

D.O.: Colchagua, Los Lingues

Variedad: Carmenerre 100%

Cosecha: 2019

Cuartel b-15: Uvas proveniente de nuestro fundo los lingues, ubicado en colchagua 34° 52' latitud s, 70° 88' longitud o, 360msnm, 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 a 12.000 kilos por ha.

Vinificación: Después de determinar cuidadosamente el momento de la cosecha, las uvas son cosechadas manualmente, luego estas son despalilladas y maceradas en frío por 5-6 días. Fermentación alcohólica a 26-29 °C, durante esta se realizan remontajes diarios de acuerdo a degustación. Maceración post fermentativa por dos a tres semanas.

Afinado y filtrado: Una vez hecha la mezcla, el vino es suavemente filtrado.

Crianza: el vino es criado en barricas francesa de 225 litros y 600 litros por un periodo de 14 a 18 meses

Maridaje: Carnes rojas y comidas especiadas.

Notas de cata: Un color violeta intenso. Aromas a frutas negras que se complementan con unas notas de higos y especias. Taninos suaves y redondos. Muy buena concentración, en boca es jugoso, de buen volumen.

WWW.SIEGELVINOS.COM