



S
SIEGEL
FAMILY WINES



Single Vineyard

CARMENERÉ

Colheita: 2019

Vale: Colchagua - Los Lingues, Chile

Variedade: Carmeneré 100%

Álcool: 14%

Vinificação: Após determinar cuidadosamente o momento ideal para a colheita, as uvas são colhidas manualmente, desengaçadas e passam por maceração a frio durante 5 a 6 dias. A fermentação alcoólica ocorre a temperaturas entre 26 e 29°C, realizando-se remontagens diárias definidas por degustação. Após a fermentação, o vinho permanece em maceração pós-fermentativa por mais duas a três semanas.

Clarificação e Filtração: Após a elaboração da mescla final, o vinho é suavemente filtrado.

Envelhecimento:

Em barricas de carvalho francês por 8 meses.

Harmonização:

Carnes vermelhas e pratos condimentados.

Notas de Degustação:

Vinho de coloração violeta intensa. No nariz apresenta aromas a frutas negras, complementados com delicadas notas de figos e especiarias. Em boca é equilibrado, com taninos suaves e redondos. Destaca-se pela boa concentração, textura suculenta e excelente volume.

WWW.SIEGELVINOS.COM