



S
SIEGEL
FAMILY WINES



UNIQUE SELECTION

D.O.: Colchagua, Los Lingues

Composición:

Cabernet Sauvignon 45% - Carménere 35%- Syrah 20%

Cosecha: 2019

Cuartel a1 a9 b12: 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: El vino es clarificado suavemente. Estabilizado por frío solo si es necesario.

Crianza: Envejecido en barricas de roble francés por 14-16 meses.

Acompañamiento: Carnes rojas y quesos fuertes.

Notas de cata: Un color violeta intenso. Aroma a cassis, ciruelas, con notas a especias, chocolate y violetas. Este vino destaca por su complejidad y armonía, de alto volumen y taninos jugosos.

WWW.SIEGELVINOS.COM