



S
SIEGEL
FAMILY WINES



UNIQUE SELECTION

Região: Colchagua, Chile

Vintage: 2019

Varietades: Cabernet Sauvignon 45%, Carménère 35%, Syrah 20%

Álcool: 14,5%

Vinificação:

Após definir cuidadosamente o momento ideal da colheita, as uvas são colhidas manualmente. Posteriormente são desengaçadas e passam por maceração a frio durante 5 a 6 dias. A fermentação alcoólica ocorre entre 26 e 29°C, com remontagens diárias determinadas por degustação. Após esta etapa, realiza-se uma maceração pós-fermentativa durante duas a três semanas.

Clarificação e Filtragem:

O vinho passa por uma leve clarificação e é estabilizado pelo frio somente se necessário.

Envelhecimento:

Estagiado em barricas de carvalho francês por 14 a 16 meses.

Harmonização:

Carnes vermelhas e queijos intensos.

Notas de Degustação:

Vinho de coloração violeta intensa. Apresenta aromas expressivos de cassis e ameixa, complementados por notas especiadas, chocolate e violetas. Destaca-se pela sua complexidade e harmonia, com volume marcante e taninos suculentos.

WWW.SIEGELVINOS.COM