



SIEGEL

FAMILY WINES



SIEGEL UNIQUE SELECTION - 2011

Valle Colchagua

VARIEDAD: Cabernet Sauvignon 40% - Carménère 35% - Syrah 25%

ALCOHOL: 14%

VINIFICACIÓN: Después de determinar cuidadosamente el momento de la cosecha, las uvas son cosechadas manualmente, luego estas son despalilladas y macedadas en frío por 5-6 días. Fermentación alcohólica a 26-29^o 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.