



SIEGEL

FAMILY WINES



SINGLE VINEYARD - CARMENERE - 2014

Valle Colchagua

VARIEDAD: Carménère 100%

ALCOHOL: 14%

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 clarificado suavemente.

CRIANZA: Envejecido en roble francés por 8 meses.

ACOMPANAMIENTO: 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.