



SIEGEL

FAMILY WINES



SPECIAL RESERVE - CARMÉNÈRE - 2014

Valle Colchagua

VARIEDAD: Carménère 100%

ALCOHOL: 14%

VINIFICACIÓN: Maceración pre-fermentativa fría por 5 días, Fermentación alcohólica entre 27º a 29ºC para una mejor obtención de color y estructura. Diariamente se realizan suaves remontajes de acuerdo a degustación. Maceración post fermentativa por dos semanas. Luego el vino es separado de los orujos. Fermentación maloláctica completa.

AFINADO Y FILTRADO: Una vez hecha la mezcla, el vino es clarificado suavemente.

CRIANZA: Envejecido en roble francés por 10 a 12 meses.

ACOMPANAMIENTO: Pastas con crema, quesos suaves y carne de cerdo.

NOTAS DE CATA: Un Intenso color rojo violáceo, En nariz es intenso y complejo, con notas a frutas rojas, chocolate y especias. En boca es sabroso, de taninos suaves y larga persistencia.