



SIEGEL

FAMILY WINES



SPECIAL RESERVE - SYRAH - 2014

Valle Colchagua

VARIEDAD: Syrah 100%

ALCOHOL: 14%

VINIFICACIÓN: Maceración pre-fermentativa fría por 5 días, fermentación alcohólica a 28 - 29°C para una mejor extracción de polifenoles. Maceración post fermentativa por dos a tres semanas. Luego el jugo es separado de los orujos. Una parte se trasiega a barricas por 10 a 12 meses, El resto del vino termina su fermentación maloláctica en estanques de acero inoxidable.

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

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

ACOMPañAMIENTO: Quesos de cabra maduros, jamones y cordero.

NOTAS DE CATA: Intenso color rojo cereza, en nariz presenta aromas a higos secos, arándanos, pimienta negra y toques ahumados. En boca es de taninos jugosos, muy amable y de larga persistencia.