



SIEGEL

FAMILY WINES

SPECIAL RESERVE - CHARDONNAY - 2015

Valle Colchagua

VARIEDAD: Chardonnay 100%

ALCOHOL: 14%

VINIFICACIÓN: Temperaturas de fermentación entre 16º y 17º C. Cuando la fermentación alcohólica termina, una parte del vino es mantenido en un programa de movimiento de borras.

AFINADO Y FILTRADO: Una vez hecha la mezcla, el vino es clarificado, Estabilizado por frío y luego filtrado por tierra. En la línea de envasado se filtra por placa estéril y por Membrana para asegurarse que haya estabilidad Microbiológica.

CRIANZA: El vino se mantiene en roble francés por un periodo de 6 meses con movimiento de Lías

ACOMPAÑAMIENTO: Pescados como Tilapia, Salmón y carnes blancas.

NOTAS DE CATA: Este Chardonnay tiene un color amarillo pálido, en nariz es complejo, con aromas cítricos y de frutas tropicales en buen equilibrio con notas de maderas. En el paladar se presenta equilibrado, de buena acidez y excelente final.

