



Continent du Vin

## SIEGEL - SEMBLANTE- Carmenere- 2018

### Cépages et terroir

<b>Producteur:</b>	Viña Siegel
<b>Viticulture et Vinification:</b>	Alberto Siegel
<b>Appellation d'Origine:</b>	Central Valley
<b>Assemblage:</b>	100% Carmenere

### Vendanges, vinification et élevage

**Vendanges:** 90% provient de Los Lingues et 10% de Leyda

**Vinification:** Fermentation alcoolique entre 26 et 28°C pour plus de couleur et de structure. Puis macération pendant près d'une semaine ; le jus est ensuite séparé de la peau.

Une partie du vin est passé en fût. Fermentation malolactique complète. Filtration: un léger éclaircissement est effectué, une stabilisation à froid et une filtration également.

Au moment de la mise en bouteille, une filtration en direct est faite au travers d'une membrane filtrante pour assurer une stabilité microbiologique.

Élevage : 15% du volume est passé en fût pendant 3mois.

### Dégustation, accord avec les mets

**Accords mets:** pâtes et plats épicés.

**Notes aromatiques:** couleur rubis intense.  
Beaux arômes de fruits noirs, de poivre et quelques notes de vanille.  
Fraîcheur en bouche, rondeur tannins juteux, belle structure et longueur

### Analyses

Sucres résiduels : 1,55 g/l ; Acidité totale : 4.16 g/l ; pH : 3.89 ; Alcool : 13,5 % vol.

### Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 15-16°C. A boire dans les 3 à 5 ans à venir.

