



# MONTELIG



Tipo	Vino tinto, Super Premium
Cepaje	Cabernet Sauvignon 40% Petit Verdot 30% Carmenère 30%
Clasificación	Denominación de origen "Valle de Aconcagua, Panquehue, Chile"
Producción	Promedio 8.900 botellas de 750 cc.
Altitud	550 metros arriba del nivel del mar
Sistema de conducción	Doble Cordón Apitonado.
Densidad	5.208 por hectárea
Vendimia	4ª semana de marzo a 2ª semana de abril
Vinificación	Posterior a la molienda, sigue una maceración en frío. Luego viene la fermentación y una maceración post - fermentativa.
Fermentación	En cubas de acero inoxidable de 100 hl
Crianza	28 meses en barricas francesas de 225L - 100% nuevas
Afinamiento	48 meses en botella
Grado alcohólico	14.5 % - 15.0 %
Temperatura de servicio	18 - 20°C
Conservación	Mínima de veinte años.
Mejor puntuación	93 puntos R. Parker 93 puntos J. Suckling 92 puntos M. Copello 4,5 puntos Vivino



Viña von Siebenthal SA.  
O "Higgins S/N, 2210000 Panquehue, CHILE  
[www.vonsiebenthalwines.com](http://www.vonsiebenthalwines.com)