

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Siegel Piedra del Fuego Legado Viognier 2025
Vinícola	Viña Siegel
Safra	2025
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	branco
Castas	Viognier
Teor Alcoólico	13%
Maturação	parte do vinho estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2031
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1980 por Alberto Siegel, a Viña Siegel é uma empresa familiar com vinhedos distribuídos por diferentes áreas do Vale de Colchagua, desde Los Lingues, aos pés dos Andes, até Peralillo, próximo à costa. Essa diversidade de parcelas permite trabalhar diferentes variedades sob condições distintas de cultivo.

Para o Viognier, as uvas provenientes de vinhedos plantados em 1998 em Peralillo, zona que se conhece como Colchagua entre Cordilheiras. A fermentação alcoólica ocorre entre 14 °C e 16 °C e, após o fim, parte do vinho passa por bâtonnage, com o revolvimento das borras finas. Por fim, uma parcela do vinho é encaminhada para barricas de carvalho francês, onde amadurece por 6 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

pêssego, damasco e pera, acompanhados por notas cítricas, de aniz e delicadas nuances florais que remetem a jasmim e flores de laranjeira



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tem textura macia e acidez refrescante; os sabores de frutas de caroço e frutas brancas retornam com precisão, acompanhados por delicadas notas florais; de corpo médio e final muito agradável



CULINÁRIA

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole