

# OJO EN TINTO

2020 | Cabernet Sauvignon

# LA SIRCA

-BOUTIQUE WINERY-



TEMP  
15 - 20° C



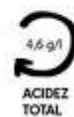
GUARDA  
5-10 AÑOS

## FAMILIA ETIENNE

**ENÓLOGO ASISTENTE** Marco Puyo y Santiago Escobar

D.O. Valle de Colchagua

**VARIEDAD** 100% Cabernet Sauvignon



Color rojo rubí. En la nariz hay presencia de frutos rojos como frambuesas frescas y notas de cassis. En la boca es elegante, de buena estructura, largo y persistente. Tiene taninos suaves y buena acidez, lo que da energía y buena capacidad de guarda al vino



## VIÑEDO, SUELO y CLIMA

El Viñedo de Santa Ana está ubicado a 40 km en línea recta al Océano Pacífico. Está plantado con 3.300 plantas/hectárea, tiene una edad de 11 años, está conducido en espalderas verticales y podado en cargadores. El suelo está constituido por arcilla, arena y granito. Las precipitaciones anuales son de 450 mm. Existen brisas provenientes del mar especialmente durante la tarde. La diferencia de temperatura entre el día y la noche es de 20° C.



## VINIFICACIÓN

La cosecha comenzó la primera semana de abril y se terminó la tercera semana de abril.

En la bodega se realizó selección de racimos y posteriormente una maceración pre-fermentativa de 5 días a 10°C.

El rendimiento de las uvas fue de 2,0 kilos/planta..



## CRIANZA Y PUESTA EN BOTELLA

Criado un 30 % en barricas de roble francés de segundo, tercer y cuarto uso y 70% en cubas de concreto, durante 14 meses.

El envasado se realizó la primera semana de marzo de 2022.

**Botellas producidas:** 7,800 botellas