

OJO EN TINTO

2020 | Carmenere

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% Carmenere



Color rojo rubí. En la nariz hay presencia de frutos negros como moras y arándanos. En la boca es suave, pero de buena estructura. Es largo, persistente y de buena acidez, lo que le da una muy 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 tercera semana de abril y terminó la cuarta 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 1,8 kilos/planta.



CRIANZA Y PUESTA EN BOTELLA

Criado un 35 % en barricas de roble francés de segundo, tercer, cuarto y quinto uso, y 65% en cubas de concreto, durante 14 meses.

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

Botellas producidas: 5,160 botellas