

LA SIRCA

2019 RED BLEND

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 77% Cabernet Sauvignon, 23% Carmenere



ALCOHOL



ACIDEZ TOTAL



PH



AZUCAR RESIDUAL



Color rojo rubí intenso. Nariz compleja, con frutos rojos y negros, notas de tabaco, clavo de olor y algo de canela. En la boca es elegante, de buena estructura, persistente y de buena acidez. Esta última lo ayuda a tener un buen potencial de guarda en botella.



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 cuarta semana de este mes. En la bodega se realizó selección de racimos y posteriormente una maceración pre-fermentativa de 7 días a 8°C. El rendimiento de las uvas fue de 1,8 k/planta.



CRIANZA Y PUESTA EN BOTELLA

Criado durante 16 meses en barricas de roble francés 15% nuevas y 85% usadas.

El envasado se realizó la primera semana de marzo de 2020.

Botellas producidas: 2.300 botellas