

# WASI

## 2021 | Cabernet Sauvignon

# LA SIRCA

-BOUTIQUE WINERY-



TEMP  
15 - 20° C



GUARDA  
3-5 AÑOS

### FAMILIA ETIENNE

ENÓLOGO ASISTENTE Marco Puyo y Santiago Escobar

D.O. Valle de Colchagua

VARIEDAD 100% Cabernet Sauvignon



ALCOHOL



ACIDEZ  
TOTAL



PH



AZÚCAR  
RESIDUAL



Color rojo rubí. Nariz de gran intensidad frutal, con ciertas notas florales y presencia de aromas a frutos rojos frescos. Marcado carácter de la variedad Cabernet Sauvignon. En la boca es suave, muy redondo, largo y persistente. Es un vino para beber día a día, acompañado de pastas, carnes rojas y blancas.



### 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 segunda semana de abril y se terminó la tercera semana de abril.

En la bodega se realizó una maceración pre-fermentativa de 5 días a 10°C y luego una fermentación que duró 15 días, a una temperatura de entre 24 y 26 °C



El rendimiento de las uvas fue de 2,5 kilos/planta.

### CRIANZA Y PUESTA EN BOTELLA

Criado 100% en cubas de cemento, durante 10 meses.

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

**Botellas producidas:** 1.950 botellas