

EST. 2009

LA SIRCA

-BOUTIQUE WINERY-

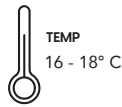
FICHAS TECNICAS español
2023-2024

LA SIRCA

2020 RED BLEND

LA SIRCA

-BOUTIQUE WINERY-



TEMP
16 - 18° C



GUARDA
AÑOS

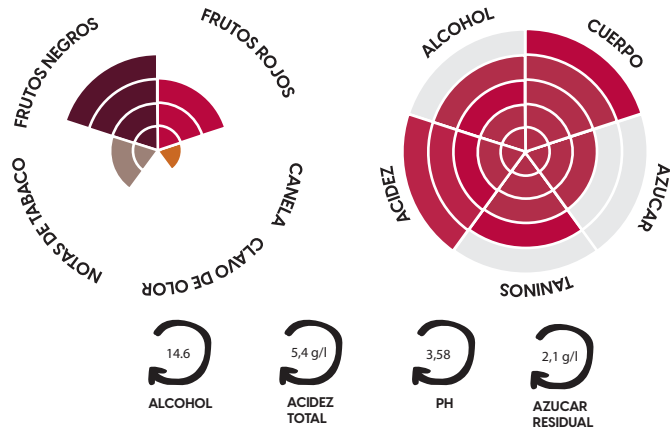
FAMILIA ETIENNE

ENÓLOGO JEFE Marco Puyo

ENÓLOGO ASISTENTE Santiago Escobar

D.O. Valle de Colchagua

VARIEDAD Cabernet Sauvignon 72% Carmenere 21% Petit Verdot 8%



NOTA DE CATA

Este vino presenta un lindo color rojo rubí. En nariz tiene mucha intensidad frutal como frambuesas y cerezas, los que se mezclan con notas ligeras de especias, que provienen de su guarda. En la boca es suave, pero con buena estructura de taninos, es elegante, complejo y tiene buena persistencia.



VIÑEDO, SUELO y CLIMA

El Viñedo de Santa Ana está ubicado en la localidad de Peralillo, a 40 kilómetros en línea recta al Océano Pacífico. Fue plantado el año 2010, con una densidad de 3.300 plantas/hectárea, 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 Océano Pacífico, 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 terminó la tercera semana de abril. En la bodega se realizó una maceración pre-fermentativa de 5 días a 10°C, fermentación de 12 días y maceración post-fermentativa de 10 días. El rendimiento de las uvas fue de 1,2 kilo/planta.



CRIANZA Y GUARDA EN BOTELLA

Criado en barricas de roble francés, 30 % nuevas de 500 litros, 30% de segundo uso de

500 litros y 40% en barricas de tercer y cuarto uso.

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

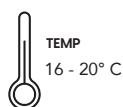
Botellas producidas: 3,470 botellas



OJO EN TINTO

2020 | Cabernet Sauvignon

LA SIRCA
-BOUTIQUE WINERY-



TEMP
16 - 20° C



GUARDA
5-10 AÑOS

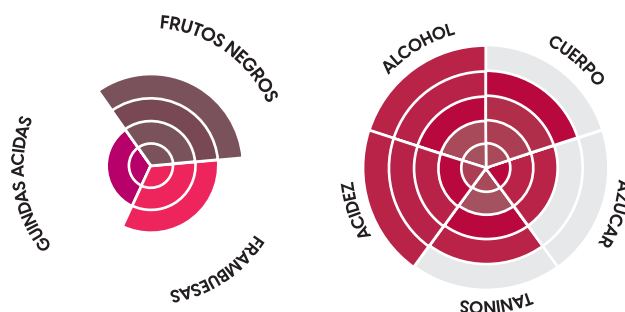
FAMILIA ETIENNE

ENÓLOGO JEFE Marco Puyo

ENÓLOGO ASISTENTE Santiago Escobar

D.O. Valle de Colchagua

VARIEDAD 100% Cabernet Sauvignon



14,5
ALCOHOL

4,6 g/l
ACIDEZ
TOTAL

3,63
PH

2,2 g/l
AZÚCAR
RESIDUAL



NOTA DE CATA



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 GUARDA 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.

Producción anual: 7,800 botellas

OJO EN TINTO

2020 | Carmenere

LA SIRCA
-BOUTIQUE WINERY-



TEMP
16 - 18° C



GUARDA
5-10 AÑOS

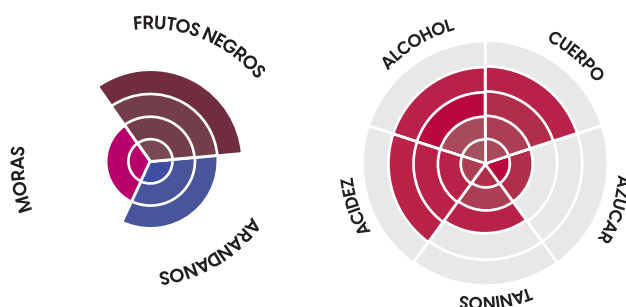
FAMILIA ETIENNE

ENÓLOGO JEFE Marco Puyo

ENÓLOGO ASISTENTE Santiago Escobar

D.O. Valle de Colchagua

VARIEDAD 100% Carmenere



14,5
ALCOHOL

4,6 g/l
ACIDEZ
TOTAL

3,63
PH

2,2 g/l
AZÚCAR
RESIDUAL



NOTA DE CATA



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 GUARDA 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.

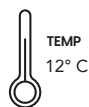
Producción anual: 5,160 botellas

KOKON

2021 | Chardonnay

LA SIRCA

-BOUTIQUE WINERY-



TEMP
12° C



GUARDA
4 - 8 AÑOS

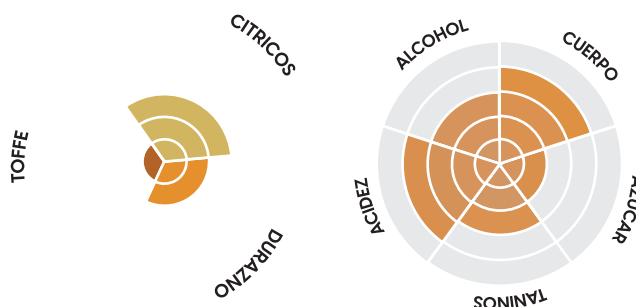
FAMILIA ETIENNE

ENÓLOGO JEFE Marco Puyo

ENÓLOGO ASISTENTE Santiago Escobar

D.O. Valle de Colchagua

VARIEDAD 100% Chardonnay



13,5
ALCOHOL



5,2 g/l
ACIDEZ
TOTAL



3,21
PH



1,2 g/l
AZÚCAR
RESIDUAL



NOTA DE CATA

Color amarillo pálido brillante. En la nariz hay presencia de notas minerales, cítricas y de duraznos maduros, además de notas sutiles a toffe y frutos secos entregadas por la guarda en barrica, lo que se encuentra en equilibrio con las notas frutales provenientes de la uva Chardonnay. En la boca es graso, de buen volumen y rica acidez; el final de boca es largo y de mucha persistencia.



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 marzo y terminó la segunda semana de marzo.

En la bodega, la uva fue despalillada y macerada en fría durante 12 horas a una temperatura de 10 °C. La fermentación se realizó 60% en barricas de roble francés y 40% en cubas de concreto. El rendimiento de las uvas fue de 1,6 kilos/planta.



CRIANZA Y GUARDA EN BOTELLA

Criado un 70 % en barricas de roble francés de tercer, cuarto y quinto uso, y 30% en cubas de concreto, durante 15 meses. El envasado se realizó la segunda semana de agosto de 2022.

Producción anual: 2000 botellas

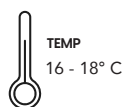


WASI

2021 | Cabernet Sauvignon

LA SIRCA

-BOUTIQUE WINERY-



TEMP
16 - 18° C



GUARDA
Hasta 5 AÑOS

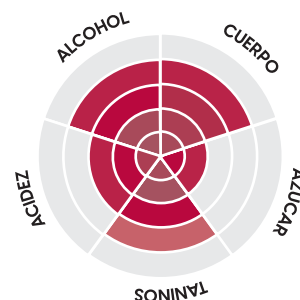
FAMILIA ETIENNE

ENÓLOGO JEFE Marco Puyo

ENÓLOGO ASISTENTE Santiago Escobar

D.O. Valle de Colchagua

VARIEDAD 100 % Cabernet Sauvignon



ALCOHOL



ACIDEZ
TOTAL



PH



AZÚCAR
RESIDUAL

NOTA DE CATA



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 GUARDA EN BOTELLA

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

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

Producción anual: 1.950 botellas

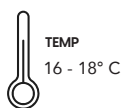


WASI

2021 | Carmenere

LA SIRCA

-BOUTIQUE WINERY-



TEMP
16 - 18° C



GUARDA
Hasta 5 AÑOS

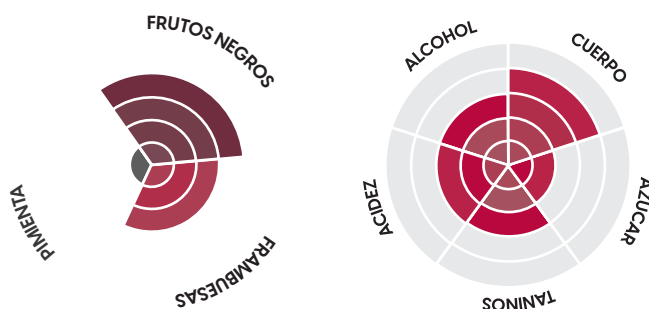
FAMILIA ETIENNE

ENÓLOGO JEFE Marco Puyo

ENÓLOGO ASISTENTE Santiago Escobar

D.O. Valle de Colchagua

VARIEDAD 100 % Carmenere



14,5
ALCOHOL

4,4 g/l
ACIDEZ
TOTAL

3,63
PH

2,2 g/l
AZÚCAR
RESIDUAL

NOTA DE CATA



Color rojo rubí. Nariz de gran intensidad frutal, con ciertas notas a pimienta negra y presencia de aromas a frutos rojos y negros. 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 GUARDA EN BOTELLA

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

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

Producción anual: 1.950 botellas

