

# RAMIRANA



## Ramirana Trinidad Vineyard 2011

### Viñedo

---

Variedad	Syrah: 67% / Cabernet Sauvignon: 24% / Carménère: 9%
Viñedos de origen	Fundo Trinidad, Maipo costa.
Suelo	Arcillo-graníticos con roca granítica en alteración para el Syrah y arcillo limosos con piedra en el perfil para el Cabernet Sauvignon y Carménère.
Casecha	La cosecha se realizó para el Syrah el 28 de Abril, para el Cabernet el 11 de Abril y para el Carménère el 14 de Mayo. Durante este momento cada variedad presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos. Los racimos fueron recolectados manualmente, para luego ser transportados y seleccionados en bodega.
Vendimia	La temporada 2011 fue un año de bajas temperaturas en esta parte del Maipo Costa. Destacan fuertemente el frescor y verticalidad de sus vinos a través de aromas con buena tipicidad en cada variedad. Además, durante el período de madurez la presencia de lluvias fue escasa y por lo tanto la condición sanitaria de la uva al momento de la cosecha fue óptima.

### Vino

---

Vinificación	Se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas para extraer mayor cantidad de color y aroma. A continuación, la vendimia fue fermentada en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 24 y 26°C para permitir la extracción suave de taninos y una buena intensidad de aromas frutales.
Guarda	El 100% de este vino se dejó reposar durante 14 meses en barricas de encina francesa hechas en Borgoña, para luego permanecer en botella por 10 meses.
Datos técnicos	Alc/Vol: 14,0%GL; pH: 3,40; Acidez: 6,42 g/L (Ac. Tartárico).
Potencial	Puede ser bebido ahora o incrementará su complejidad en los próximos 8 a 10 años guardado en condiciones óptimas.

### Notas de cata

---

Color	Rojo violáceo profundo con ribetes rubí.
Aroma	De gran intensidad, destacan berries maduros como arándanos y moras procedentes del Syrah, junto a notas de cassis y guinda roja provenientes del Cabernet Sauvignon. El Carménère por su parte, se expresa con notas de pimienta negra y tabaco.
Boca	De gran concentración y estructura, toda la intensidad frutal de la nariz y del paladar se sitúan sobre una base estructural firme de suave roble francés donde delicadas notas de vainilla y especie complementan la intensidad frutal. Boca vertical, de larga persistencia y gran jugosidad.

### Gastronomía

---

Se recomienda beber a una T° entre 16-17°C. Acompaña carnes de res de cocción lenta, platos de sabores intensos como ciervo, jabalí; así como también cerdo, y cordero.