

RAMIRANA



Ramirana Reserva Cabernet Sauvignon - 2013

Viñedo

Variedad	100 % Cabernet Sauvignon.
Viñedos de origen	Valle Maipo
Suelo	Granítico y pedregoso de alta permeabilidad. Profundidad de 0,6 a 2 m
Cosecha	La cosecha se realizó desde el 25 al 30 de Abril, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos. Los racimos fueron recolectados manualmente, para luego ser transportados y seleccionados.
Vendimia	El 2013 fue un año frío en Chile. Las bajas temperaturas durante el período de maduración permitieron una temporada de madurez lenta, presentándose una buena intensidad aromática y gran frescor de los vinos a través de aromas característicos de las variedades y acidez crocante respectivamente. 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 la óptima.

Vino

Fermentación	Los racimos fueron cosechados durante la noche para evitar oxidación. Inicialmente se realizó una maceración en frío previo a la fermentación durante un período de una semana para la extracción de aromas y sabores propios de la variedad a partir del contacto entre el jugo y la piel. La fermentación se llevó a cabo a temperaturas controladas entre 24 y 26 grados Celsius junto a una extracción suave de taninos.
Guarda	El 70% de este vino se crió en roble francés por un período de 10 meses, dejando un 30% en estanques de acero inoxidable como componente frutal de la mezcla. Guarda en botella de 6 meses.
Información Técnica	Alc/Vol: 13,5% GL. pH: 3,5. Acidez total 6 g/L. (Ac. Tartárico).
Potencial de Guarda	7 años guardado en condiciones óptimas.

Notas de cata

Color	Rojo rubí profundo.
Aroma	Expresivo e intenso en frutas rojas y negras frescas, especialmente del tipo berries como frutillas, frambuesas, arándanos y cassis que se mezclan con aromas de pimienta negra, caramelo, tabaco y chocolate.
Boca	De cuerpo equilibrado, buena estructura y acidez presente, con taninos maduros. Final frutal, largo y persistente.

Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 16° C. Acompaña carnes rojas grilladas y quesos maduros.