

# RAMIRANA



## Ramirana Reserva Syrah 2013

### Viñedo

---

Variedad	Syrah 100%
Viñedos de origen	Valle de Maipo
Suelo	Graníticos y pedregoso de alta permeabilidad. Profundidad de 0,6 a 2 m.
Cosecha	La cosecha se realizó desde el 18 al 27 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.
Crianza	El 70% de este vino se tuvo que guardar en madera durante 10 meses (50% encina francesa, 50% americana), para luego permanecer en botella por 6 meses.
Información Técnica	Alc/Vol: 13,5% GL. pH: 3,57. Acidez total 5,27 g/L (Ac. Tartárico).
Potencial de Guarda	Guarda hasta 7 años en condiciones óptimas.

### Notas de cata

---

Color	Negro azulado profundo.
Aroma	Elegante, destacan berries frescos, arándanos, moras, junto con aromas de especias tipo pimienta negra, clavo de olor, tabaco y chocolate negro.
Boca	Buena concentración y acidez equilibrada, taninos maduros con estructura suave. Final limpio y fresco.

### Gastronomía

---

Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Acompaña quesos maduros, carnes de cocción lenta, cordero y platos especiados.