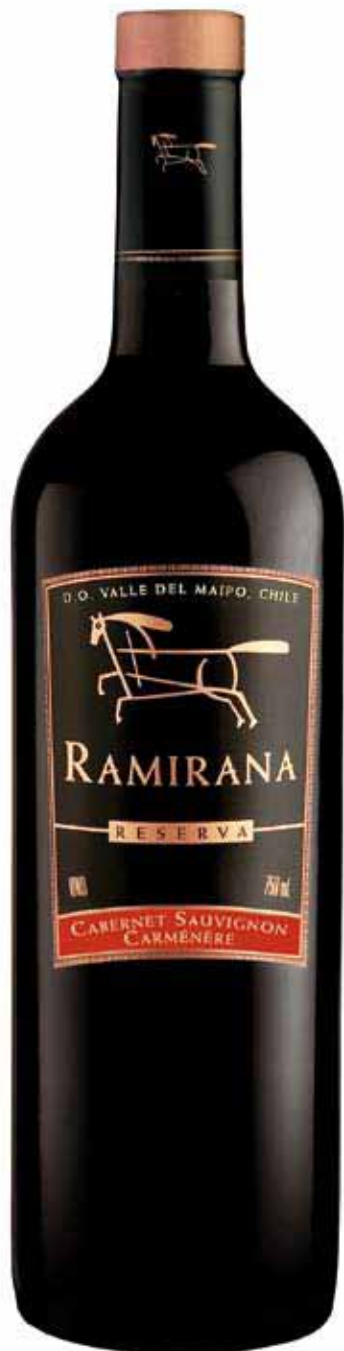


RAMIRANA

BIENVENIDOS
LOS AIRES DEL MAR



Ramirana Reserva Cabernet Sauvignon Carménère 2011

Viñedo

Variedad	85 % Cabernet Sauvignon - 15 % Syrah.
Viñedos de origen	Valle de Colchagua.
Suelo	Graníticos, y Pedregoso de alta permeabilidad. Profundidad de 0,6 a 2 m.
Vendimia	La cosecha se realizó desde el 15 al 26 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.

Vino

Vinificación	Se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas para extraer mayor cantidad de color y aroma, a continuación, el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable.
Crianza	El 70% de este vino se dejó con guarda en encina francesa durante 10 meses, para luego permanecer en botella por 4 meses.
Datos técnicos	Alc/Vol: 13,5%GI; pH: 3,59; Azúcar Res: 2,53 g/L; Acidez: 4,7 g/L (Ac. Tartárico).
Guarda	Se puede guardar hasta 7 años 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 quesos maduros, carnes grilladas y platos bien condimentados.