

RAMIRANA



Ramirana Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2012

Viñedo

Variedad Cabernet Sauvignon 100%.

Viñedos de Origen Valle del Maipo. Fundo Trinidad

Suelo Graníticos, y Pedregoso de alta permeabilidad. Profundidad de 0,6 a 2 m

Cosecha 100% cosechado a mano. La cosecha se realizó desde el 12 al 14 de Abril, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos.

Vendimia La vendimia 2012 se caracterizó por tener temperaturas moderadas a frías, haciendo de esta cosecha un año de rica acidez y balanceado alcohol en sus vinos. Además, las lluvias durante el período de madurez fueron prácticamente nulas, lo que permitió llegar a cosecha con un nivel sanitario muy bueno, expresando vinos de fruta neta, de gran tipicidad y carácter.

Vinificación

Fermentación 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 a temperatura controlada entre 24-26°C.

Crianza El 100% de este vino se dejó reposar durante 12 meses en barricas de encina francesa, con un 12% de barrica nueva y el 88% restante entre segundo y tercer uso, para luego permanecer en botella por 4 meses.

Datos técnicos Alc/Vol: 14%GL; pH: 3,54; Acidez total: 5,8 g/L (Ac. Tartárico).

Potencial de guarda 8 años en condiciones óptimas.

Notas de Cata

Color Rojo rubí violáceo profundo.

Aroma Expresivo e intenso en berries rojos y negros maduras como murtilla y cassis, que se mezclan con aromas de ciruela, pimienta negra y vainilla.

Boca Buen cuerpo, estructurado, con taninos firmes y maduros, con grato frescor y jugosidad, entregándole un final agradable y persistente.

Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 16-17° C. Acompaña quesos maduros y carnes grilladas.