

RAMIRANA



Ramirana Gran Reserva Syrah - Carménère 2012

Viñedo

Variedad	60% Syrah 40% Carménère
Denominación de origen	Valle de Maipo. Fundo Trinidad.
Suelo	Arcilla de origen granítico en el Syrah; limo, arena y arcilla en el Carménère.
Cosecha	100% cosechado a mano. La cosecha se realizó el 20 de abril para el Syrah y el 5 de mayo en el Carménère.
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	Inicialmente previo fermentación, se realizó una maceración en frío por un período cercano a los 7 días. Una vez iniciada la fermentación alcohólica, la extracción se llevó a cabo en forma suave a temperaturas moderadas entre 25 a 26° C.
Crianza	El 100% del vino fue criado en barricas de roble francés con origen en Borgoña, por un período de 12 meses en ambas variedades con un 15% de barrica nueva, 25% en segundo uso y 50% en tercer y cuarto uso para el Syrah. En el caso del Carménère, sólo un 10% se crió en barrica nueva y el 90% restante en barricas de segundo y tercer uso. Un 10% del volumen del Syrah fue guardado en acero inoxidable hasta el momento de la mezcla.
Datos técnicos	Alc/Vol: 14%GL; pH: 3,52; Acidez total: 5,56 g/L (Ac. Tartárico).
Potencial de guarda	4 a 8 años en condiciones óptimas.

Notas de cata

Color	Rojo violeta profundo con ribetes rubí.
Aroma	Elegante y complejo, se muestra con notas de berries negros silvestres como moras y arándanos provenientes del Syrah, acompañados por suaves notas de especie como pimienta negra y tabaco provenientes del Carménère. La barrica aporta notas de suave vainilla y especias. Conjuntamente, aromas de bosque nativo aportan complejidad y carácter.
Boca	En el paladar, entrega concentración y una acidez crocante que aporta frescor. De gran estructura, sus taninos se muestran redondos pero firmes, haciendo de base a un suave y elegante trasfondo de barrica francesa que mezcla la vainilla y chocolate negro con los frutos silvestres.

Gastronomía

Se recomienda beber a temperatura entre 16 y 17°C. Maridaje para carnes grilladas como vacuno, cordero y cerdo, así como también carnes de cocción lenta, ciervo, jabalí y comidas especiadas.