

RAMIRANA



Ramirana Gran Reserva Syrah 2012

Viñedo

Variedad	Syrah 100%
Denominación de origen	Valle de Maipo, Fundo Trinidad.
Suelo	Graníticos, y Pedregoso de alta permeabilidad. Profundidad de 0,6 a 1 m.
Cosecha	100% cosechado a mano. La cosecha se realizó entre el 20 y el 22 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.
Crianza	El 100% de este vino se dejó reposar durante 12 meses en barricas francesas de origen Borgoña, con un 15% de barricas nuevas, 35% en segundo uso y el 50% restante en tercer y cuarto uso para luego permanecer en botella por 4 meses.
Datos técnicos	Alc/Vol: 14,0% GL; pH: 3,58; Acidez total: 5,6 g/L (Ac. Tartárico).
Potencial de guarda	8 años en condiciones óptimas.

Notas de cata

Color	Violeta profundo con ribetes rubí
Aroma	Destacan berries negros frescos como arándanos, moras y maqui, junto con aromas de bosque nativo y pimienta negra. Complementan suaves notas de vainilla y chocolate.
Boca	Buena concentración, fresco y vibrante, elegante con taninos firmes que se han redondeado con la guarda en botella, dándole una estructura suave y de final largo y persistente.

Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 16-17° C. Acompaña carnes de caza como ciervo y jabalí, además de cerdo y cordero.