

RAMIRANA



Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2020

Viñedo

Variedad 93% Cabernet Sauvignon , 5% Syrah, 2% Petit Verdot.

D.O Valle Maipo.

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

Vendimia La vendimia 2020 fue una vendimia fresca y de temperaturas moderadas. La uva fue madurando lentamente lo que permitió un desarrollo equilibrado y la obtención de vinos elegantes.

Cosecha La cosecha se realizó desde el 24 de febrero al 2 de marzo.

Vinificación

Fermentación Las uvas fueron sometidas a una cuidadosa selección manual y luego se enviaron a tanques de acero inoxidable, realizando maceración por una semana previo a la fermentación alcohólica. La fermentación se desarrolló a temperaturas controladas entre los 25°C y 30°C.

Crianza 100% del vino fue envejecido durante 12 meses en encina francesa con 15% de barrica nueva y el resto en barrica de segundo, tercer y cuarto uso.

Datos Técnicos Alc/Vol: 13,5% GL
pH: 3.58
Acidity: 5.26 g/L (Ac. Tartárico)
Residual Sugar: 3.01 g/L

Potencial de guarda Se puede guardar hasta 7 años en condiciones óptimas.

Notas de Cata

Rojo rubí profundo con tintes violetas. Notas de casis de buena intensidad, complementadas con aromas de guinda negra y berries silvestres. De buen volumen y concentración, se deja sentir con taninos firmes pero elegantes. Vino de gran persistencia y limpio final.

Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 16-18°C. se recomiendan carnes grilladas, preferentemente rojas , estofados y quesos maduros.

