

RAMIRANA



Gran Reserva Syrah / Carménère 2020

Viñedo

Variedad	55% Carménère - 45% Syrah.
D.O	Valle Maipo.
Suelo	Rojo arcilloso de origen granítico, con roca granítica en alteración bajo los 60 cm de profundidad para el Syrah. Limo, arena y arcilla, con piedras coluviales en el perfil para el Carménère.
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	Racimos 100% cosechados a mano a tempranas horas de la mañana. La cosecha fue del 9 al 19 Marzo para el Syrah y del 27 de marzo al 6 de abril en el Carménère.

Vinificación

Fermentación	Previo fermentación alcohólica, se realizó una maceración en frío en ambas variedades por un período cercano a los 10 días. Una vez iniciada la fermentación alcohólica, la extracción se llevó a cabo en forma suave a temperaturas moderadas entre 25 y 28° C.
Crianza	100% del vino fue criado en barricas de roble francés procedentes de Borgoña, por un período de 12 meses en ambas variedades. Para el Syrah 10% de barrica nueva, 20% en segundo uso y 70% en tercer y cuarto uso. En el caso del Carménère, sólo barricas de segundo, tercer y cuarto uso.
Datos Técnicos	Alc/Vol: 13,5% GL pH: 3.51 Acidity: 5.55 g/L (Ac. Tartárico) Residual Sugar: 3.31 g/L

Potencial de guarda Puede ser guardado por 6 a 8 años en condiciones óptimas.

Notas de Cata

Rojo violeta profundo con ribetes rubí. Elegante, se muestra con notas de berries negros como moras y arándanos provenientes del Syrah, acompañados por suaves aromas de especie como pimienta negra y tabaco provenientes del Carménère. La barrica aporta suave vainilla y especies dulces. Conjuntamente, aromas de bosque nativo aportan complejidad y carácter del lugar. En el paladar, entrega concentración y una acidez balanceada que aporta frescor. De buen 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 berries.

Gastronomía

Se recomienda beber a temperatura entre 16 y 17°C. Ideal para carnes grilladas como vacuno, cordero y cerdo, así como también comidas especiadas.

