

# RAMIRANA



## Gran Reserva Syrah 2020



### Viñedo

---

Variedad	85% Syrah -10% Merlot- 2% Tintorera - 3% Carmenere.
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 9 al 18 de marzo.

### Vinificación

---

Fermentación	Las uvas fueron sometidas a una cuidadosa selección manual y luego se enviaron a tanques de acero inoxidable, realizándose antes de la fermentación una maceración en frío a temperaturas entre los 6°C a 8°C. La fermentación se desarrolló a 22°C y 26°C, con un régimen diario de uno a dos remontajes. Resultando en una textura suave en taninos.
Crianza	100% del vino fue envejecido durante 12 meses en encina francesa (80%) y americana (20%) de tostado medio y grano fino, para conservar el equilibrio de la fruta negra y roja tan típica del carácter Syrah.
Datos Técnicos	Alc/Vol: 13,5% GL pH: 3.54 Acidity: 4.98 g/L (Ac. Tartárico) Residual Sugar: 2.53 g/L
Potencial de guarda	7 años guardado en condiciones óptimas.

### Notas de Cata

Rojo violeta profundo. Destacan berries frescos, arándanos, moras y una nota floral muy sutil, junto con aromas de especias tipo pimienta negra, tabaco y chocolate. Buena concentración, fresco, vibrante con envolvente estructura, gracias a taninos firmes que se han redondeado con la guarda en botella, dándole una estructura suave y compleja con un final equilibrado y persistente.

### Gastronomía

---

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