

RAMIRANA



Reserva Carménère 2022



Viñedo

Variedad Carménère 85% Syrah 15%

D.O Valle de Maipo.

Suelo Graníticos, y Pedregoso de alta permeabilidad.

Vendimia Año de temperaturas medias a bajas lo que hizo retrasar la madurez de las uvas. En los meses de Febrero y Marzo las temperaturas se mantuvieron medias, lo que finalmente resulto una cosecha tranquila con un alto potencial en los niveles de acidez que permitieron obtener vinos frescos y aromáticos.

Cosecha La cosecha se realizó desde el 20 de abril al 13 de mayo, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos.

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 70% de este vino se dejó con guarda en encina francesa durante 10 meses, para luego permanecer en botella por 3 meses.

Datos Técnicos Alc/Vol: 13% GL
pH: 3.47
Acidity: 5.12 g/L (Ac. Tartárico)
Residual Sugar: 2.87 g/L

Potencial de guarda Guarda hasta 7 años en condiciones óptimas.

Notas de Cata

Este vino tiene un color rojo cereza profundo con notas color granate. Intenso y atractivo, resaltan aromas a frutas negras y rojas frescas como arándano, mora, grosella, frutilla y cereza, junto a notas especiadas y terrosas que se mezclan armoniosamente con toques de chocolate, y vainilla. Resalta su rica estructura, de cuerpo equilibrado, con taninos gordos y aterciopelados que la dan un gran volumen. Final limpio y elegante

Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Ideal para acompañar quesos suaves, platos a base de crema, guisos, estofados y preparaciones especiadas.