

RAMIRANA



Reserva Cabernet Sauvignon / Carménère 2020



Viñedo

Variedad 60 % Cabernet Sauvignon 40 % Carménère.

D.O Valle Maipo.

Suelo Textura limosa en la primera estrata con contenido medio de arcilla de origen granítico hasta los 80 cm. Segunda estrata con mezcla de arcilla granítica, arena y piedra de tamaño medio de origen coluvial que permite, al mismo tiempo, un buen drenaje y desarrollo radicular.

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 Las uvas de Cabernet Sauvignon fueron cosechadas el 02 al 14 de marzo, mientras que las de Carménère desde el 3 de marzo al 9 de abril.

Vinificación

Fermentación Los racimos fueron cosechados durante la noche para evitar oxidación. Inicialmente se realizó una maceración en frío previo a la fermentación durante un período de una semana para la extracción de color, aromas y sabores propios de la variedad a partir del contacto entre el jugo y la piel. La fermentación se llevó a cabo a temperaturas controladas entre 24 y 28 grados Celsius junto a una extracción suave de taninos.

Crianza El 70% de este vino se crió en roble francés por un periodo de 10 meses, dejando un 30% en estanques de acero inoxidable como componente frutal de la mezcla. Luego se crió en botella por 6 meses.

Datos Técnicos Alc/Vol: 13,5% GL
pH: 3.55
Acidity: 5.30 g/L (Ac. Tartárico)
Residual Sugar: 3.31 g/L

Potencial de guarda 7 años guardado en condiciones óptimas.

Notas de Cata

Violeta intenso y profundo con ribetes rubí. De buena expresión, predominan los aromas a berries silvestres como cassis, frambuesa y cereza negra, provenientes del Cabernet Sauvignon, complementadas con notas de especie como pimienta negra y ají rojo clásicas del Carmenerere. Además, notas de suave vainilla y frutos secos provenientes de su crianza en roble francés que otorgan elegancia y complejidad. Balance perfecto entre acidez y cuerpo, esta mezcla muestra un cuerpo medio de taninos suaves y redondos, donde el Cabernet Sauvignon aporta la estructura y el Carmenerere la suavidad. Final limpio y de buena persistencia.

Gastronomía

Se recomienda servir a temperaturas entre 16 °C, acompañando carnes grilladas, quesos maduros o carnes blancas como cerdo y cordero.