

RAMIRANA



Reserva Cabernet Sauvignon 2022



Viñedo

Variedad	Cabernet Sauvignon 85% Syrah 15%.
D.O	Valle Maipo.
Suelo	Granítico y pedregoso de alta permeabilidad. Profundidad de 0,6 a 2 m.
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 22 de marzo al 4 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: 13.0% GL pH: 3.61 Acidity: 5.17 g/L (Ac. Tartárico) Residual Sugar: 2.96 g/L
Potencial de guarda	7 años guardado en condiciones óptimas.

Notas de Cata

Rojo rubí profundo. Expresivo e intenso en frutas rojas y negras frescas, especialmente del tipo berries como frutillas, frambuesas, arándanos y cassis que se mezclan con aromas de pimienta negra, caramelo, tabaco y chocolate. De cuerpo equilibrado, buena estructura y acidez presente, con taninos maduros. Final frutal, largo y persistente.

Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 16° C y 18° C. Acompaña quesos maduros, carnes grilladas y platos bien condimentados.