

# RAMIRANA



## Reserva Syrah 2022



### Viñedo

---

Variedad	Syrah 100%.
D.O	Valle de Maipo.
Suelo	Graníticos 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 11 de mayo momento en que la uva presentó cualidades organolépticas optimas de aromas y madurez de taninos.

### Vinificación

---

Fermentación	Se realizó maceración en frío 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: 3.6 Acidity: 5.17 g/L (Ac. Tartárico) Residual Sugar: 2.99 g/L
Potencial de guarda	Guarda hasta 7 años en condiciones óptimas.

### Notas de Cata

Este vino tiene un color rojo violeta profundo. Elegante, destacan berries frescos, arándanos, moras, junto con aromas de especias tipo pimienta negra, clavo de olor, tabaco y chocolate negro. Buena concentración y acidez equilibrada, taninos maduros de estructura media. Final limpio y persistente.

### Gastronomía

---

Se recomienda beber a una T° entre 16-17° C. Maridaje Perfecto para cerdo, cordero y carnes rojas magras grilladas.