

RAMIRANA



Premium La Roblería 2020

Viñedo

Variedad 72% Cabernet Sauvignon, 15% Carménère, 13% Petit Verdot.

D.O Valle de Colchagua - Apalta.

Suelo Arcillo-graníticos con roca coluvial en el perfil.

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 el 22 al 28 de marzo para Carménère, 20 al 21 de marzo para el Cabernet Sauvignon y 18 de abril para Petit Verdot.

Vinificación

Fermentación Se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas para extraer mayor cantidad de color y aroma. A continuación, la vendimia fue fermentada en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 24 y 28 grados para permitir la extracción suave de taninos y una buena intensidad de aromas frutales.

Crianza El 100% de este vino se dejó reposar durante 14 meses en barricas de encina francesa fabricadas en Borgoña de 300 litros, para luego permanecer en botella por 6-8 meses previo a su inicio de comercialización.

Datos Técnicos Alc/Vol: 14% GL
pH: 3.54
Acidity: 5.89 g/L (Ac. Tartárico)
Residual Sugar: 3.12 g/L

Potencial de guarda Puede ser bebido ahora o incrementará su complejidad en los próximos 8 años guardado en condiciones óptimas.

Notas de Cata

Este vino tiene un color rubí profundo con ribetes violeta. De buena intensidad aromática, el vino muestra clásicos aromas de cassis provenientes del Cabernet Sauvignon mezcladas con suaves notas especiadas procedentes del Carménère y berries azules entregados por el Petit verdot. En boca tiene un perfecto balance entre suavidad y concentración, este ensamblaje posee buena persistencia y frescor, complementado con una elegante base de encina francesa que aporta otra dimensión a sus expresivas capas de sabores.

Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 16-17° . Acompaña Carnes grilladas, carnes de cocción lenta, cordero y quesos maduros.

