

# RAMIRANA

## Premium Trinidad 2020



### Viñedo

---

Variedad	65% Syrah, 23% Cabernet Sauvignon, 12% Carménère
D.O	Valle Maipo.
Suelo	Arcillo-graníticos con roca granítica en alteración para el Syrah y arcillo arenoso con piedra en el perfil para el Cabernet Sauvignon y Carménère.
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 desde el 10 al 19 de Marzo para Syrah; 26 de Febrero al 2 de marzo para el Cabernet Sauvignon y del 27 marzo al 2 de abril para Carménère.

### 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 26 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 de 300 litros para el Syrah y el Carménère hechas en Borgoña y de 225 litros para el Cabernet Sauvignon, para luego permanecer en botella por 12 meses.
Datos Técnicos	Alc/Vol: 14% GL pH: 3.42 Acidity: 5.58 g/L (Ac. Tartárico) Residual Sugar: 2.55 g/L
Potencial de guarda	Puede ser bebido ahora o incrementará su complejidad en los próximos 10 años guardado en condiciones óptimas.

### Notas de Cata

Vino de color rojo violáceo profundo con ribetes rubí. De gran intensidad aromática, destacan berries maduros como arándanos y moras, procedentes del Syrah junto a notas de cassis y guinda roja provenientes del Cabernet Sauvignon. El Carménère por su parte, se expresa con notas de pimienta negra y tabaco. Complementan suaves aromas de bosque nativo característicos del lugar de donde provienen las uvas. Este vino que se expresa en varias capas aromáticas. En boca posee una base estructural firme de suave roble francés donde delicadas notas de vainilla y especias complementan la intensidad frutal. Boca concentrada y fresca, estructurada, de buena persistencia y gran jugosidad.

### 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.

