

RAMIRANA

BIENVENIDOS
LOS AIRES DEL MAR



Ramirana Reserva Cabernet Sauvignon 2008

Vinedo

Varietal	100 % Cabernet Sauvignon
D.O.	Valle del maipo, fundo Trinidad
Suelos	arcilloso, arenoso de buena permeabilidad, suelo profundo con material coluvial en su perfil.
Cosecha	100% cosecha manual, el 20 de Abril
Rendimiento promedio	10 ton/ha
Vendimia	La cosecha se realizó desde el 15 al 20 de abril, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos. Los racimos fueron recolectados manualmente, para luego ser transportados y seleccionados.

Vino

Vinificación	Se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas para extraer mayor cantidad de color y aromas, a continuación, el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable.
Crianza	El 80% de este vino se dejó reposar durante 10 meses en barricas de encina francesa, para luego permanecer en botella por 6 meses.
Datos Técnicos	Alc/Vol: 13,5%GL; pH: 3,56; Azúcar Res: 3,59g/L; Acidez: 5,28 g/L (Ac. Tartárico).
Guarda	hasta 7 años en condiciones óptimas.

Notas de Cata

Color	Rojo rubí profundo con tintes violáceos.
Nariz	destacan las notas a frutos rojos maduros como la ciruela y guinda roja, junto a notas de vainilla aportadas por su crianza en encina francesa y roble americano
Boca	De gran cuerpo, estructura equilibrada con taninos maduros que permanecen en el retrogusto, redondo, suave y final persistente en fruta roja, chocolate y vainilla.

Gastronomía

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

VIÑA VENTISQUERO

Tabua de queijos com torradas e saladas. Jantar em 16/01/2013.