

# RAMIRANA

BIENVENIDOS  
LOS AIRES DEL MAR



## Ramirana Gran Reserva Sauvignon Blanc Gewurztraminer 2012

### Viñedo

Variedad	Sauvignon Blanc 70% - Gewürztraminer 30%
Viñedos de origen	Valle de Lolol.
Suelo	Arcilla roja granítica, con granito en alteración bajo el 1,5 m de profundidad.
Vendimia	La cosecha se realizó el 15 de Marzo para el Sauvignon blanc y el 5 de abril para el Gewurztraminer. Los racimos fueron cosechados manualmente a tempranas horas de la mañana, para luego ser transportados y cuidadosamente seleccionados en bodega. El 2012 fue un año cálido, donde destacan fuertemente la intensidad aromática y el frescor de los vinos a través de aromas característicos de las variedades y acidez crocante respectivamente. Además, durante el período de madurez la presencia de lluvias fue escasa y por lo tanto la condición sanitaria de la uva al momento de la cosecha fue la óptima.

### Vinificación

Fermentación	Inicialmente se realiza una maceración en frío por un período entre 12 a 14 horas. Durante todo el proceso se protegió el mosto del contacto con el aire. La fermentación se realizó lentamente, manteniendo un control constante a baja temperatura (12-15° C), lo que permitió extraer, a partir de la acción de las levaduras, una gran cantidad de aromas propios de la variedad.
Crianza	Una vez terminada la fermentación se dejó reposar durante 3 meses sobre sus lías, realizando suaves movimientos (bâtonnage) para maximizar el contacto y aporte de borras finas al vino y de esta manera aumentar la complejidad aromática.
Datos Técnicos	°A: 13,0% GL; pH: 3,16; Azúcar Res: 2,79 g/L; Acidez: 6,65 g/L (Ac. Tartárico)
Potencial de guarda	3 años.

### Notas de Cata

Color	Verde pálido, límpido.
Aroma	Aromático, complejo y elegante, se mezclan aromas de frutas cítricas y tropicales como pomelo, chirimoya, piña, y pera de agua, complementadas con suaves notas de flores blancas como rosa, jazmín y azahar.
Boca	Fresco y de volumen medio, mantiene el frescor a partir de una acidez crocante otorgando un final limpio y persistente donde se vuelven a sentir las notas cítricas y florales en el final de boca.

### Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 8-10° C. Ideal para acompañar ensaladas, frutos de mar, cebiches y pescados, así como también comidas asiáticas especiadas. O solo, simplemente como aperitivo.

— VIÑA VENTISQUERO

Prova da safra 2013. VI ExpoVinhos Curitiba, 26/07/2014, Restaurante Maggiore.