



**RAVANAL**









**PREMIUM  
LIMITED  
SELECTION**

**Nota de Cata**

*La producción de este vino es muy limitada, una selección especial de Mario Ravanal a partir de sus mejores vinos.*

*Una cuidadosa recolección manual de uvas y excelente combinación de Carmenère, Syrah, y Cabernet Sauvignon, provenientes de viñedos centenarios, dan como resultado una excelente expresión de estas variedades. En cada botella, se refleja la pasión y dedicación de la familia Ravanal.*

*Este vino ha madurado por 14 meses en barricas Francesas y Americanas. Posee un profundo color rojo rubí, con complejo e intenso aroma de frutas rojas maduras, chocolate y ciruelas deshidratadas, muy bien integradas, con notas de canela, vainilla y caramelo. De gran cuerpo, con taninos cremosos y aterciopelados, lo convierten en un verdadero placer, para compartir.*

-  **Variedad :** Carmenère - Syrah - Cabernet Sauvignon
-  **Región de origen :** Valle de Colchagua
-  **Suelo:** Aluvial, franco con pedregosidad en profundidad, riego tradicional y goteo.
-  **Altitud:** 250 m s. n. m.
-  **Clima:** Mediterráneo, seco y con temperaturas cálidas. Marcado por baja humedad atmosférica y una amplia variación térmica día-noche, lo más relevante es la elevada radiación solar diurna y brisa refrescante proveniente de la cordillera en la noche.
-  **Conducción del viñedo:** Espaldera vertical alta.
-  **Fecha Cosecha:** 3° semana de Abril para Syrah, 2° semana de Mayo para Carmenère 4° semana de Abril para Cabernet Sauvignon
-  **Contenido alcohólico:** 14 % v/v