

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.