



Familia Otero Ramos

OTERO RAMOS GRAN RESERVA PREMIUM 2007

Notas de cata:

Color rojo rubí con visos púrpuras de intensidad alta. Gran complejidad en nariz por la perfecta y equilibrada combinación de los distintos cepajes que aportan un amplio abanico de aromas. Frutas rojas maduras, especias, pimienta negra y roja. Su entrada en boca es suave y dulce. Sus taninos equilibrados amables y redondos. Gran complejidad cuyo final corresponde a una excelsa combinación de sus varietales.

Potencial de Guarda: +10 años.

Crianza en roble: 24 meses en barricas roble francés de primer uso. Un año de maduración en botella.

Alcohol: 14%

Región: Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina. Primera Zona Vitivinícola. Elaboración con uvas de nuestros propios viñedos.

Método De Cosecha:

- Trabajo artesanal,
- Raleos previos a la pinta y a la

cosecha,

- Cosecha en cajas de PVC de 18 kgs.

Elaboración:

- Mesa vibradora de selección de racimos,
- Mesa fija de selección de grano,
- Tanques de acero inoxidable con control individual de temperatura.

Envasado:

- Corcho natural,
- Capsulado manual.
- Etiquetado manual.

Maridaje:

Este vino acompaña muy bien carnes de caza como el jabalí. Pato a la naranja, Carré de Cerdo o un buen Baby Beef Argentino.

Galardones:

Doble Medalla de Oro y Campeón en su Categoría en Concurso Internacional "VINUS", Argentina, 2010.

