



BODEGAS
RAMIRO
WINE CELLAR

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN



ramiro's

Muy expresivo, con abundante fruta negra acompañada de un fondo ahumado. Intenso y concentrado. Rotundo, carnoso y con tremendo peso de fruta en la boca. Taninos vivos de gran calidad y excelente longitud.

Clásica añada de guarda en el Valle del Duero con vinos de mucha materia y magnífico equilibrio.

REGIÓN VINÍCOLA

D.O. Vino de la Tierra de Castilla y León.

PRODUCCIÓN

3.500 botellas de 0,75 l.
100 Magnum de 1,5 l.

VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Vendimia entre el 25 de Septiembre y el 15 de Octubre. Con unos rendimientos de 20-25 hl/ha y edad del viñedo entre 60 y 90 años.

Tiempo de maceración de 15 días con bazuqueos y remontados diarios.

GRADUACIÓN

ALCOHÓLICA 15 %.

VARIEDADES

100 % Tempranillo del Valle del Duero.

CRIANZA

28 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

Sin clarificar ni filtrar. Embotellado en julio del 2010.

TEMPERATURA SERVICIO

Entre 14 y 16 °C. Conservar el vino en un lugar fresco, sin cambios bruscos de temperatura. Este vino al no haber sido filtrado ni clarificado puede llegar a tener alguna precipitación por lo que conviene ser decantado.