



RAMILO
F A M I L Y

RAMILO

Ramisco Tinto / Red 2019

DOC Colares

Organic Production

Castas

Ramisco

Enologia

As uvas foram colhidas à mão e criteriosamente escolhidas e desengaçadas à chegada à adega. A fermentação sem inoculação de leveduras ocorreu em lagar, com pisa a pé, durante uma semana. Depois da fermentação malolática o vinho estagiou 2 anos em barricas de carvalho francês antes do engarrafamento.

Parametros Analíticos

Teor Alcoólico (%): 12.0
Açúcar residual (g/L): 0,0
Acidez Total (g/l): 7,40
Acidez Volátil (g/L): 0,95
PH: 3.71
Sulf. Total (mg/L): <20
Sulf. Livre (mg/L): <20

Notas de Prova

Média cor, aroma complexo, marcado pelas notas balsâmicas. Na boca, surpreende pela sua frescura e salinidade, que conjugam na perfeição com o seu tanino, oferecendo ao vinho uma forte persistência.

Sugestões de Consumo

Aprecie-o por si só na companhia ideal, ou combine-o com carnes grelhadas ou queijos de sabor intenso.

Produção

660 garrafas

Embalagem

Cap. Garrafa: 0,75L
Código de barras: 5 600229730723
Caixa: 3 garrafas por caixa

Grape Varieties

Ramisco

Winemaking

The hand picked fruits were sorted and totally de-stemmed on arrival at the winery. The fermentation occurred in a traditional "lagar", during one week without added yeasts. After malolactic fermentation, the wine aged for 2 years in French oak barrels before bottling.

Analytical Parameters

Alcohol Content (%): 12.0
Residual Sugar (g/L): 0,0
Total Acidity (g/l): 7,40
Volatile Acidity (g/L): 0,95
PH: 3.671
Total Sulfites (mg/L): <20
Free Sulfite (mg/L): <20

Tasting Notes

Light coloured, with a complex bouquet, marked by an original balsamic sent. On the palate, the freshness and salinity are very well balance with its tannins, giving it a strong aftertaste.

Food Pairing

Enjoy it by itself with the right company. Alternatively, match it with grilled steak or intense flavoured cheeses.

Production

660 bottles

Packaging

Bottle Cap.: 0,75L
Bottle barcode: 5 600229730723
3 bottle / 2,25L cases

WINES SINCE 1937

Av. 15 de Agosto, 27 – Alvarinhos
2705-430 S. João das Lampas
SINTRA • PORTUGAL

Tel | Fax: +351 219 611 453 | info@ramilowines.com
www.ramilowines.com | www.facebook.com/ramilowines