

RAMITO

VERDEJO-SAUVIGNON BLANC

“RAMITO DE VIOLETAS” es una de las canciones favoritas de la infancia de nuestro enólogo Rubén Magallanes, escrita por Cecilia en 1974.

Nostalgia y amor... Nos pareció una gran inspiración para nombrar nuestra línea de vinos ecológica.

Con más de 110.000 hectáreas, España goza de la mayor superficie de viñedos con certificación ecológica del mundo. Las condiciones climáticas favorables, los rendimientos limitados, la baja densidad y las variedades de uva adaptadas, son definitivamente una ventaja natural para este medio de cultivo



Ramito Verdejo-Sauvignon Blanc, es un vino blanco elaborado con estas dos variedades de uva provenientes de Utiel Requena. Es un vino ligero con el que acompañar cualquier tarde de verano. Es un vino ecológico.

Fecha de vendimia: principios de septiembre

Clasificación: Vino Varietal (Origen de la uva: Utiel-Requena)

Varietal: 70% Verdejo - 30% Sauvignon Blanc

Vinificación: Maceración en prensa durante la noche a baja temperatura. Extracción del mosto flor a la mañana siguiente, asentamiento y fermentación a baja temperatura (13-14°C)

Enólogo: Rubén Magallanes

NOTA DE CATA

Color amarillo con reflejos verdosos y baja densidad colométrica. En nariz destacan las notas a cítricos y frutas tropicales. Lo mismo que en la boca. Es un vino ligero con recuerdos a hierba fresca.

PROPUESTA DE MARIDAJE

Salmón a la plancha marinado con eneldo, acompañado con verduras al horno.

RAMITO

VERDEJO-SAUVIGNON BLANC

“RAMITO DE VIOLETAS” is one of the favorite childhood songs of our winemaker Rubén Magallanes, written by Cecilia in 1974.

Nostalgia and love... We thought it was a great inspiration to name our organic line of wines. With more than 110,000 hectares, Spain has the largest area of organically certified vineyards in the world. The favorable climatic conditions, limited yields, low density and adapted grape varieties are definitely a natural advantage for this growing.



Ramito Verdejo-Sauvignon Blanc is a white wine made with these two grape varieties. coming from Utiel Requena. It is a light wine to accompany any summer afternoon. It is an organic wine.

Harvest date: early September

Classification: Varietal Wine (Grape Origin: Utiel-Requena)

Variety: 70% Verdejo - 30% Sauvignon Blanc

Vinification: Press maceration overnight at low temperature. Extraction of the flower must the next morning, settlement and fermentation at low temperature (13-14°C)

Winemaker: Rubén Magallanes

TASTING NOTES

Yellow color with greenish reflections and low colometric density. On the nose, notes of citrus and tropical fruits stand out. The same as in the mouth. It is a light wine with hints of fresh grass.

PAIRING PROPOSAL

Grilled salmon marinated with dill, accompanied with baked vegetables.