

# RAMITO

## BOBAL

“RAMITO DE VIOLETAS” es un a 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 las variedades de uva adaptadas, son definitivamente una ventaja natural para este medio de cultivo



Ramito Rosado es un vino elaborado con la variedad Bobal, proveniente de Utiel-Requena. Su color claro proviene del sangrado de los tanques antes de comenzar la fermentación. Es un vino ecológico.

**Fecha de vendimia:** principios de septiembre

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

**Variedad:** 100% Bobal

**Vinificación:** Sangrado directo sin maceración previa de la uva después de la cosecha para asegurar el carácter de la fruta. La temperatura de fermentación es de unos 15°C durante 6 días.

**Enólogo:** Rubén Magallanes

### NOTA DE CATA

Color granate muy pálido.

En nariz destaca la fruta roja y negra, esta es delicada. Tiene aromas florales destacando la rosa y también toques avainillados.

En boca es un vino ligero, seco, jugoso y con una acidez que hace que sea muy fresco.

### PROPUESTA DE MARIDAJE

Pasta fresca con pollo, tomates cherry y una salsa de queso ligero.

# RAMITO

## BOBAL

“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 Rosado is a wine made with the Bobal variety, from Utiel-Requena. Its light color comes from the bleeding of the tanks before starting fermentation. It is an organic wine.

**Harvest date:** early September

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

**Variety:** 100% Bobal

**Vinification:** Direct bleeding without prior maceration of the grapes after harvest to ensure the character of the fruit. The fermentation temperature is about 15°C for 6 days.

**Winemaker:** Rubén Magallanes

### TASTING NOTES

Very pale claret color.

The red and black fruit stands out on the nose, this is delicate. It has floral aromas, highlighting rose and also hints of vanilla.

In the mouth it is a light, dry, juicy wine with an acidity that makes it very fresh.

### PAIRING PROPOSAL

Fresh pasta with chicken, cherry tomatoes and a light cheese sauce.