

# RAMITO

## TEMPRANILLO-SYRAH

“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 las variedades de uva adaptadas, son definitivamente una ventaja natural para este medio de cultivo

Ramito Tempranillo-Syrah es un vino tinto elaborado con estas dos variedades de uva tinta que indica en el nombre, ambas provenientes de Utiel-Requena. Es un vino ecológico.

**Fecha de vendimia:** finales de septiembre

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

**Variedad:** 80% Tempranillo - 20% Syrah

**Vinificación:** Incubación directa y fermentación durante 15 días a no más de 16°C para conservar toda la fruta fresca del Tempranillo y Syrah.

**Enólogo:** Rubén Magallanes

### NOTA DE CATA

Color rojo cereza picota.

En nariz lo primero que se nota es un aroma intenso a frutos rojos con un fondo ligero de ciruelas maduras y moras. En boca es un vino ligero con una leve sensación a dulzor que le hace apetecible.

### PROPUESTA DE MARIDAJE

Carne de caza al horno con especias acompañado de unas patatas panaderas.



# RAMITO

## TEMPRANILLO-SYRAH

“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 Tempranillo-Syrah is a red wine made with these two varieties of red grapes indicated in the name, both from Utiel-Requena. It is an organic wine.

**Harvest date:** end of September

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

**Variety:** 80% Tempranillo - 20% Syrah

**Vinification:** Direct incubation and fermentation for 15 days at no more than 16°C to preserve all the fresh fruit of Tempranillo and Syrah.

**Winemaker:** Rubén Magallanes

### TASTING NOTES

Cherry red color.

On the nose, the first thing you notice is an intense aroma of red fruits with a light background of plums and blackberries. In the mouth it is a light wine with a slight sensation of sweetness that makes it palatable.

### PAIRING PROPOSAL

Baked game meat with spices accompanied by some baked potatoes.

