

RAMITO

VERDEJO - SAUVIGNON

2021

LA HISTORIA

"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 ecológica. Con más de 110.000 hectáreas (casi el doble de la Toscana), 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.

Enólogo: Rubén MAGALLANES



Vendimia: Principios de Septiembre.

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



70% Verdejo – 30% Sauvignon



Utiel Requena



SERVICIO

11°-12°C



Pescado a la plancha o frito, pollo asado, volovanes de marisco, tajines, salmón con eneldo, dorada con hinojo, filete de bacalao especiado, Etoki vasco o queso Brillat-Savarin.



Color amarillo-verde y baja densidad colorimétrica.



Notas de cítricos y piña.



Ligero y marcado con un suave sabor a hierba. Notas tropicales y alimonadas.