RAMÓN RAMOS

Bodega Ramon Ramos
2016 Verdejo

Viura - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Mooie strogele kleur. Aroma's van verse citrus, perzik en ananas in de neus. In de mond, licht, fris en persistent.

Klimaat:

Het klimaat is continentaal met hete, droge zomers. De winters zijn lang en droog.De regen beperkt zich tot een aantal dagen in de herfst. De wijngaarden zijn geplant op een hoogte van 600 m.

Ondergrond:

IJzerrijke kalkrijke bodem van zand met wat kiezel.

Vinificatie:

Om de delicate natuurlijke aroma's en smaken te behouden wordt de vrucht verpletterd, gekoeld en onmiddellijk geperst voor dat het een langzame, koele gisting in roestvrij stalen tanks ondergaat. Voorafgaand aan bottelen, worden specifieke percelen geselecteerd om deze wijn te maken.

BODEGA RAMON RAMOS

In de Bodega Ramón Ramos vindt u levendige momenten en gevoelens die het niet toestaan dat uw zintuigen deze wijnen over het hoofd zien. Een herinneringen die blijft duren. De smaak van het terroir en de persoonlijkheid, de winterse geuren, de geuren van de lente, herfst geluiden en rust van de hete zomer, zal niet onopgemerkt voorbijgaan in elk van de wijnen geproduceerd door Bodega Ramón Ramos. Ramon Ramos is opgericht in 1963. De producent is gelegen in Venialbo, in de provincie Zamora. Uitwerking en Malolactische gisting vindt plaats in betonnen tanks onder een temperatuurgestuurde controle.

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl