



RAMILO
F A M I L Y

RAMILO BRANCO | WHITE. 2023

VINHO REGIONAL LISBOA IGP

Castas

Fernão Pires, Viosinho, e Arinto

Enologia

As uvas foram colhidas de manhã. À chegada à adega, foram desengaçadas e cuidadosamente prensadas. A fermentação em inox iniciou-se de forma espontânea sem adição de leveduras.

Parametros Analíticos

Teor Alcoólico (%): 12,8

Açúcar residual (g/L): 0,0

Acidez Total (g/l): 5,5

PH: 3,80

Sulf. Total (mg/L): 40

Sulf. Livre (mg/L): 25

Notas de Prova

Aroma floral e frutado, com ligeiro cítrico. Na boca, revela-se mineral e salgado, com boa estrutura e acidez refrescante.

Sugestões de Consumo

Ideal para beber por si, ou acompanhado de queijos suaves, mariscos e todo o tipo de saladas.

Embalagem

Cap. Garrafa: 0,75L

Código de barras: 5 600229730341

Caixa: 6 garrafas por caixa

Grape Varieties

Fernão Pires, Viosinho, and Arinto

Winemaking

The fruits were hand picked in the morning. On the arrival at the winery, the grapes were de-stemmed and carefully pressed. The fermentation occurred in small stainless steel tanks and started spontaneously without added yeast.

Analytical Parameters

Alcohol Content (%): 12,8

Residual Sugar (g/L): 0,0

Total Acidity (g/l): 5,5

PH: 3,80

Total Sulfites (mg/L): 40

Free Sulfites (mg/L): 25

Tasting Notes

Light coloured with floral aromas and citrus fruitiness. Mineral and salty on the mouthfeel, with a lovely structure.

Food Pairing

Ideal by itself, or with light cheeses, sea food and all types of salads.

Packaging

*Bottle Cap.: 0,75L

Bottle barcode: 5 600229730341

4,5L cases

WINES SINCE 1937

Av. 15 de Agosto, 27 – Alvarinhos
2705-430 S. João das Lampas
SINTRA • PORTUGAL

Tel | Fax: +351 219 611 453 | info@ramilowines.com
www.ramilowines.com | www.facebook.com/ramilowines