



RAMILO RAMISCO / CASTELÃO | RED 2023

VINHO REGIONAL LISBOA

MODO DE PRODUÇÃO BIOLÓGICO

ORGANIC WINE



Castas

70% Ramisco, 30% Castelão

Enologia

As uvas foram colhidas à mão e criteriosamente escolhidas e desengaçadas à chegada à adega. A fermentação sem inoculação de leveduras ocorreu em lagar, com pisa a pé, durante uma semana. Depois da fermentação malolática o vinho estagiou 6 meses em barricas usadas de carvalho francês antes do engarrafamento.

Parametros Analíticos

Teor Alcoólico (%): 12.5
Açúcar residual (g/L): 0,0
Acidez Total (g/l): 6,12
Acidez Volátil (g/L): 0,92
PH: 3,59
Sulf. Total (mg/L): <20
Sulf. Livre (mg/L): <20

Notas de Prova

Aroma complexo, marcado pelo conjunto de fruta vermelha e notas balsâmicas. Na boca, a frescura e salinidade do Ramisco acompanham na perfeição a textura sedosa dos clones tradicionais de Castelão do Vale do Lizandro.

Sugestões de Consumo

Aprecie-o por si só na companhia ideal, ou combine-o com carnes grelhadas ou queijos de sabor intenso.

Produção

1506 garrafas

Embalagem

Cap. Garrafa: 0,75L

Código de barras: 5 600229730839

Caixa: 3 garrafas por caixa

Grape Varieties

70% Ramisco, 30% Castelão

Winemaking

The hand picked fruits were sorted and totally destemmed on arrival at the winery. The fermentation occurred in a traditional "lagar", during one week without added yeasts. After malolactic fermentation, the wine aged for 1 year in used French oak barrels before bottling.

Analytical Parameters

Alcohol Content (%): 12.5
Residual Sugar (g/L): 0,0
Total Acidity (g/l): 6,12
Volatile Acidity (g/L): 0,92
PH: 3,59
Total Sulfites (mg/L): <20
Free Sulfite (mg/L): <20

Tasting Notes

A complex bouquet, marked by a combination of red fruit flavours and a balsamic sent. On the palate, the fresh and salty Ramisco combines perfectly with the smooth texture of the Castelão from the Lizandro River Valley

Food Pairing

Enjoy it by itself with the right company. Alternatively, match it with grilled steak or intense flavoured cheeses.

Production

1506 bottles

Packaging

Bottle Cap.: 0,75L

Bottle barcode: 5 600229730839

3 bottle / 2,25L 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