



MARQUÉS DE RAMOS

RESERVA

Vinedos Familiares

Región: Denominación de Origen Valencia

Variedad: 80% Tempranillo, 20% Garnacha

Alcohol: 13,5%

Terroir. Selección de nuestras mejores parcelas de Tempranillo y Garnacha, localizadas en la zona central y norte de la Denominación, con una edad media de 40 años. Suelos arcilloso-calcáreos, con gran cantidad de piedra y muy pobres, con rendimientos máximos inferiores a 6.000 kg por hectárea, que incrementan la competencia entre cepas. Vendimia manual en cajas de 20 kg durante la segunda quincena de septiembre.

Vinificación. Vinificación por separado de cada variedad. Primera selección en viñedo, respetando los rendimientos máximos, seguida de una segunda selección en mesa antes de la elaboración.

Tras un suave estrujado, el mosto se encuba en depósitos de madera de 20.000 kg donde fermenta y macera en contacto con sus hollejos durante 22 días, con remontados constantes.

Crianza. Crianza de 19 meses en barricas de roble francés (70%) y americano (30%) de 225 litros de capacidad, de segundo y tercer año.

Afinamiento en botella durante al menos 12 meses más.

Color. Color rojo intenso, con matices teja.

Aroma. Intensos aromas a frutas negras ligeramente maduras, con elegantes toques especiados. Toques a vainilla y coco, propios de su larga crianza en bodega.

Gusto. Madera elegante y muy bien integrada con la fruta. Cuerpo medio y taninos elegantes y persistentes, destaca por su calidez y amabilidad en boca.

Maridaje. Sus toques amaderados y sus aromas a fruta madura lo hacen ideal para maridar con todo tipo de carnes, asados, quesos curados y platos de sabor intenso.

