

## **SEÑORIO J.RAMÍREZ RESERVA 2010**

FRUTO DE UNA COSECHA EXCELENTE EN RIOJA .SE TRATA DE PEQUEÑAS PRODUCCIONES(10.000 BOT),ELABORADAS TRAS UNA ESMERADA SELECCIÓN.24 MESES DE CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO.DESTACAN LOS TONOS CEREZA Y RUBÍES,AROMA CÁLIDO,REDONDO,BIEN ESTRUCTURADO,DONDE EL VINO Y LA MADERA SE ARMONIZAN A LA PERFECCIÓN,RECUERDO VAINILLA Y TOSTADO DE MADERA.RECOMENDADO PARA ACOMPAÑAR CARNES MAGRAS Y CAZA.Tª14-16ºC

## **SEÑORIO J.RAMIREZ BLANCO FERMENTADO BARRICA**

SELECCION MANUAL DE NUESTROS VIÑEDOS VIEJOS CULTIVADOS DE FORMA TRADICIONAL EN SAN VICENTE DE LA SONSIERRA. PRESIONES SUAVES.DESFANGADO EN FRIO DURANTE 48 HORAS.TRASIEGO E INDUCCION A LA FERMENTACIÓN EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE AMERICANO.CRIANZA 6 MESES. SE TRATA DE UN VINO MUY AROMÁTICO,AFRUTADO(FRUTAS TROPICALES,FLORES..),CON MUCHO CUERPO,MUY PERSONAL.SE SIRVE FRESQUITO 6º-8ºC.SU CONSUMO DESDE APERITIVO A LOS POSTRES