

Ramírez de la Piscina

Vino Tinto Joven (D.O. Ca. Rioja)



Variedad:

100% Tempranillo. Vendimiado a mano.

Viñedos:

Ubicados en Ábalos y San Vicente de la Sonsierra, Rioja Alta. Suelo arcillo-calcáreo.

Vinificación:

Este vino está elaborado mediante Maceración Carbónica. Este método consiste en introducir la uva clasificada en la mesa de selección, lo más entera posible, en un tanque de acero inoxidable dentro de una atmósfera de gas carbónico, para impedir la oxidación y deterioro de los primeros zumos producidos, como consecuencia de la manipulación.

La fermentación se produce dentro del mismo grano, hasta que éste, por efecto de la degradación de la zona de unión del grano con el peciolo, deja fluir el zumo-vino semifermentado. Durante este proceso de fermentación, se produce una migración de las materias colorantes y polifenoles, que están ubicados en la piel de la uva, a la pulpa del grano, dándole el color y la estructura que después tendrá el vino.

Tras esta maceración, que dura entre 7 y 9 días, se procede a liberar por gravedad el vino de lágrima (vino de baja graduación que se elimina para que el resto quede más concentrado) y un día más tarde, se extrae, también por gravedad, el vino de yema. Las uvas que quedan en el depósito (la mayor parte enteras), son sometidas a un prensado suave en la prensa neumática. Este mosto-vino extraído de la prensa, contiene todavía una gran cantidad de azúcares, que terminarán de fermentar, posteriormente, al unir el vino de prensa con el vino de yema, obtenido anteriormente.

Nota de Cata:

Color rojo rubí con ribetes muy amaratados, característicos de un vino joven. En nariz, se muestra muy afrutado e intenso. En boca, resulta inicialmente tánico, pasando después a ser goloso y carnoso, con potente fructuosidad, que recuerda a toques de frambuesa y regalíz, terminando con un efecto retronasal agradable y persistente.

Maridaje:

Este vino es ideal para acompañar carnes blancas y rojas, asados de cordero, cerdo, buey, caza, aves, carne estofada, arroces, legumbres, setas y quesos curados.

Servicio:

La temperatura óptima de servicio es de 14 a 16°C.