

Ramiro's 2006

Vino de la Tierra de
Castilla y Leon
Grapes: 100% Tempranillo

ramiro's
2006

93
points

100% TEMPRANILLO PROCEDENTE DE PAGOS VIEJOS. ENVEJECIDO 30 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. UVA PROCEDENTE DE UNA VITICULTURA TRADICIONAL EN VASO, CON RENDIMIENTOS DE ENTRE 2.500 Y 3.500 KILOS POR HECTÁREA. VENDIMIA Y SELECCIÓN MANUAL, CON ENTRADA DE UVA POR GRAVEDAD, DESPAILLADO Y UN LEVE ESTRUJADO. FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA CON LEVADURA AUTÓCTONA DEL VIÑEDO, REALIZANDO REMONTADOS Y BAZUQUEOS DIARIOS EN PEQUEÑOS DEPÓSITOS DAN VIDA A ESTE VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

ASÍ ES RAMIRO'S 2006



Stephen Tanzer's

International Wine Cellar

"Lush and sweet and surprisingly vivacious, with seriously opulent blackberry and boysenberry flavors complicated by vanilla and spicecake."



Imported by Grapes of Spain

Selected by Aurelio Cabestrero®

© 2010

Ramiro's 2006

Vino de la Tierra de
Castilla y Leon
Grapes: 100% Tempranillo

ramiro's
2006

93
points

100% TEMPRANILLO PROCEDENTE DE PAGOS VIEJOS. ENVEJECIDO 30 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. UVA PROCEDENTE DE UNA VITICULTURA TRADICIONAL EN VASO, CON RENDIMIENTOS DE ENTRE 2.500 Y 3.500 KILOS POR HECTÁREA. VENDIMIA Y SELECCIÓN MANUAL, CON ENTRADA DE UVA POR GRAVEDAD, DESPAILLADO Y UN LEVE ESTRUJADO. FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA CON LEVADURA AUTÓCTONA DEL VIÑEDO, REALIZANDO REMONTADOS Y BAZUQUEOS DIARIOS EN PEQUEÑOS DEPÓSITOS DAN VIDA A ESTE VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

ASÍ ES RAMIRO'S 2006



Stephen Tanzer's

International Wine Cellar

"Lush and sweet and surprisingly vivacious, with seriously opulent blackberry and boysenberry flavors complicated by vanilla and spicecake."



Imported by Grapes of Spain

Selected by Aurelio Cabestrero®

© 2010

Ramiro's 2006

Vino de la Tierra de
Castilla y Leon
Grapes: 100% Tempranillo

ramiro's
2006

93
points

100% TEMPRANILLO PROCEDENTE DE PAGOS VIEJOS. ENVEJECIDO 30 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. UVA PROCEDENTE DE UNA VITICULTURA TRADICIONAL EN VASO, CON RENDIMIENTOS DE ENTRE 2.500 Y 3.500 KILOS POR HECTÁREA. VENDIMIA Y SELECCIÓN MANUAL, CON ENTRADA DE UVA POR GRAVEDAD, DESPAILLADO Y UN LEVE ESTRUJADO. FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA CON LEVADURA AUTÓCTONA DEL VIÑEDO, REALIZANDO REMONTADOS Y BAZUQUEOS DIARIOS EN PEQUEÑOS DEPÓSITOS DAN VIDA A ESTE VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

ASÍ ES RAMIRO'S 2006



Stephen Tanzer's

International Wine Cellar

"Lush and sweet and surprisingly vivacious, with seriously opulent blackberry and boysenberry flavors complicated by vanilla and spicecake."



Imported by Grapes of Spain

Selected by Aurelio Cabestrero®

© 2010

Ramiro's 2006

Vino de la Tierra de
Castilla y Leon
Grapes: 100% Tempranillo

ramiro's
2006

93
points

100% TEMPRANILLO PROCEDENTE DE PAGOS VIEJOS. ENVEJECIDO 30 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. UVA PROCEDENTE DE UNA VITICULTURA TRADICIONAL EN VASO, CON RENDIMIENTOS DE ENTRE 2.500 Y 3.500 KILOS POR HECTÁREA. VENDIMIA Y SELECCIÓN MANUAL, CON ENTRADA DE UVA POR GRAVEDAD, DESPAILLADO Y UN LEVE ESTRUJADO. FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA CON LEVADURA AUTÓCTONA DEL VIÑEDO, REALIZANDO REMONTADOS Y BAZUQUEOS DIARIOS EN PEQUEÑOS DEPÓSITOS DAN VIDA A ESTE VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

ASÍ ES RAMIRO'S 2006



Stephen Tanzer's

International Wine Cellar

"Lush and sweet and surprisingly vivacious, with seriously opulent blackberry and boysenberry flavors complicated by vanilla and spicecake."



Imported by Grapes of Spain

Selected by Aurelio Cabestrero®

© 2010

Ramiro's 2006

Vino de la Tierra de
Castilla y Leon
Grapes: 100% Tempranillo

ramiro's
2006

93
points

100% TEMPRANILLO PROCEDENTE DE PAGOS VIEJOS. ENVEJECIDO 30 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. UVA PROCEDENTE DE UNA VITICULTURA TRADICIONAL EN VASO, CON RENDIMIENTOS DE ENTRE 2.500 Y 3.500 KILOS POR HECTÁREA. VENDIMIA Y SELECCIÓN MANUAL, CON ENTRADA DE UVA POR GRAVEDAD, DESPAILLADO Y UN LEVE ESTRUJADO. FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA CON LEVADURA AUTÓCTONA DEL VIÑEDO, REALIZANDO REMONTADOS Y BAZUQUEOS DIARIOS EN PEQUEÑOS DEPÓSITOS DAN VIDA A ESTE VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

ASÍ ES RAMIRO'S 2006



Stephen Tanzer's

International Wine Cellar

"Lush and sweet and surprisingly vivacious, with seriously opulent blackberry and boysenberry flavors complicated by vanilla and spicecake."



Imported by Grapes of Spain

Selected by Aurelio Cabestrero®

© 2010

Ramiro's 2006

Vino de la Tierra de
Castilla y Leon
Grapes: 100% Tempranillo

ramiro's
2006

93
points

100% TEMPRANILLO PROCEDENTE DE PAGOS VIEJOS. ENVEJECIDO 30 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. UVA PROCEDENTE DE UNA VITICULTURA TRADICIONAL EN VASO, CON RENDIMIENTOS DE ENTRE 2.500 Y 3.500 KILOS POR HECTÁREA. VENDIMIA Y SELECCIÓN MANUAL, CON ENTRADA DE UVA POR GRAVEDAD, DESPAILLADO Y UN LEVE ESTRUJADO. FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA CON LEVADURA AUTÓCTONA DEL VIÑEDO, REALIZANDO REMONTADOS Y BAZUQUEOS DIARIOS EN PEQUEÑOS DEPÓSITOS DAN VIDA A ESTE VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

ASÍ ES RAMIRO'S 2006



Stephen Tanzer's

International Wine Cellar

"Lush and sweet and surprisingly vivacious, with seriously opulent blackberry and boysenberry flavors complicated by vanilla and spicecake."



Imported by Grapes of Spain

Selected by Aurelio Cabestrero®

© 2010