

VIENTO ZEPHYROS 2019

Bodega: Daniel Ramos
Zona: Sin D.O. (Cebreros)
Variedad: Albillo Real
Alc: 14,5% Vol.

Viñedos:

Situados en San Martín de Valdeiglesias. La cara este tiene una edad 95 años aproximadamente y la cara sur de 80 años, sobre suelos de arenas graníticas.

Elaboración:

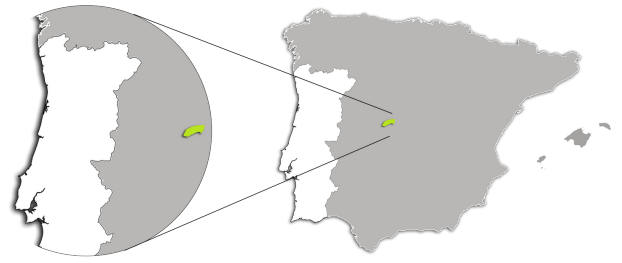
Tras pasar las uvas por una mesa de selección, el mosto fermenta espontáneamente en barricas durante 20 días y posteriormente realiza una breve maceración con pieles durante 72 horas. A continuación envejece en una barrica de roble francés durante 11 meses. El vino está sin filtrado ni clarificado y está elaborado con la mínima intervención. Tiene una producción de 842 botellas y 12 Magnum. La etiqueta fue creada por la misma vid, donde una pluma que colgaba de ella y era movida en consecuencia por el viento local 'Viento Zephyros'.

¿Qué esperar de este vino?

Nos encontramos ante un blanco estructurado y concentrado con algunas notas oxidativas adecuadas. Este vino muestra una gran estructura y concentración de sabores.

Daniel Ramos

C/San Pedro de Alcántara 05270, El Tiemblo, Ávila



Maridajes:

Vino versátil que puede ir bien con diversos platos, pero te recomendamos probarlo con recetas de pescado azul, incluso hecho a la brasa y también con conservas de pescado tipo anchoas u otras salazones.

Tª de servicio recomendada:

6 - 8 °C.

Daniel Ramos

Daniel V. Ramos, es un viticultor australiano criado en Madrid. Ha crecido y se ha criado entre el viejo y el nuevo mundo del vino y las viñas, lo que le han permitido adquirir los conocimientos necesarios para elaborar sus vinos.



Después de sus estudios, trabajó en toda España hasta que se enteró de la existencia de los viñedos Garnacha de Cebreros, y decidió comenzar su vida vinícola con Zerberos.

Daniel Ramos y Pepi San Juan se fijaron en los viñedos de Cebreros en el año 2005 para emprender su proyecto Daniel Ramos, con la idea de reflejar lo mejor de las uvas de la comarca de Cebreros. En 2007 adquieren unas de 4,5 hectáreas en los diversos suelos y altitudes en la ladera sur de Cebreros, viñedos viejos de Garnacha y en vaso. En 2008 emprenden nuevas aventuras, esta vez fijándose en otras poblaciones de la zona, concretamente en las poblaciones de El Barraco y El Tiemblo.

El proyecto Daniel Ramos consiste en hacer vinos que reflejen la personalidad de los distintos suelos, variedades y terruños que hay en la región de Cebreros (Garnachas de Gredos) con las variedades Garnacha, Sauvignon Blanc y Albillo Real. Daniel Ramos dispone de bodega desde junio de 2013 en la población de El Tiemblo, instalados en la antigua cooperativa de productores de vino del pueblo la cual les permite realizar unas elaboraciones que respetan al máximo los distintos terruños de los que provienen sus garnachas y albillo real. Sus vinos están elaborados en pequeños depósitos, entremezclando técnicas antiguas y modernas. Daniel Ramos, con el fin de respetar al máximo la pureza de sus vinos, no los filtra.

Daniel Ramos

C/San Pedro de Alcántara 05270, El Tiemblo, Ávila