



MAS RAMONEDA

VINOS DE FINCA

TIPO: Vino tinto joven y amable.

VARIEDADES

Garnacha tinta, Monastrell, Cabernet Sauvignon y Merlot.

EDAD VIÑEDO: De 25 años aproximadamente.

ALTITUD DE LAS VIÑAS: Unos 600 metros.

RENDIMIENTO: 6500 kg/Ha.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13.5%.

COLOR

Color rojo brillante de capa media.

AROMA

A flores y fruta roja muy fresca, donde destaca y se entrevé una profundidad y unos recuerdos devidos a la elaboración del vino en fudres.

GUSTO

Una entrada con sensación dulce, un paso alegre y amable por la boca con un final redondo expresando el carácter que tiene el vino.

MARIDAJE

Indicado para tomar a copas, combina perfectamente con jamón salado y embutidos ibéricos, caldos, verduras estofadas y todo tipo de carnes blancas y pescados.

ELABORACIÓN

Coupage de Garnacha tinta y Monastrell (80%) elaborados en depósitos de acero, el Cabernet y el Merlot (20%) se elaboran en foudres de 5000 litros de capacidad, donde han hecho la fermentación alcohólica y la maloláctica, posteriormente han estado reposando en el mismo fudre durante 5 meses más.



MAS RAMONEDA
VINOS DE FINCA



SECRET DE SALGAR BLANCO

Tipo de vino: Blanc de noir.

Varietades: Garnacha tinta.

Edad de la viña: 10 años.

Atitud de las viñas: Alrededor de 460 metros.

Rendimiento: Unos 9500 Kg/Ha.

Graduación alcohólica: 12.5%

Color: Color amarillo brillante con tonos grises debidos al color de la piel de la uva con que está elaborado.

Aroma: A fruta blanca y a flores, dando un toque muy fresco y a la vez deja entrever una profundidad y unos recuerdos escondidos como refleja su nombre.

Gusto: Una entrada dulce, con paso alegre y amable en boca, con con un finalredondo expresando los caracteres de los vinos Blanc de noirs.

Maridage: Combina perfectamente con jamón salado, embutidos ibéricos, caldos, verduras estofadas y todo tipo de carnes blancas, pescados y mariscos.



MAS RAMONEDA
VINOS DE FINCA



SECRET DE SALGAR TINTO

Tipo de vino: Tinto joven, reposado en depósitos de acero inoxidable.

Variedades: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon y Garnacha tinta.

Edad de la viña: Entre 10 y 15 años.

Atitud de las viñas: Alrededor de 550 metros.

Rendimiento: Unos 8500 Kg/Ha.

Graduación alcohólica: 13.5%

Color: Rojo intenso con notas violáceas.

Aroma: A fruta roja y negra como la cereza, la ciruela y los arándanos con tonos dulces y frescos que nos provienen de la climatología particular de la finca.

Gusto: Entrada dulce, paso en boca suave y amable con un final largo y persistente, volviendo a encontrar lo mismos matices que en nariz.

Maridage: Combina perfectamente con todo tipo de arroces, caracoles, animales de pluma, carnes blancas o rojas, pescados con verduritas y zarzuelas.

Es un todo terreno, es perfecto para un aperitivo, para una comida, incluso para alargar la sobremesa



MAS RAMONEDA
VINOS DE FINCA



SECRET DE SALGAR CRIANZA

Tipo de vino: Tinto joven reposado en madera de roble francés durante 10 meses.

Variedades: Merlot, Cabernet Sauvignon y Garnacha tinta.

Edad de la viña: Entre 10 y 15 años.

Atitud de las viñas: Alrededor de 550 metros.

Rendimiento: Unos 8500 Kg/Ha.

Graduación alcohólica: 13.5%

Color: Rojo intenso con notas azules.

Aroma: A fruta roja como la fresa y la cereza y a fruta negra como las frutas del bosque. Ligeros toques ahumados debido a la crianza y el tostado de las barricas de roble francés.

Gusto: Entrada dulce, paso en boca suave y amable con un final largo y persistente, volviendo a encontrar lo mismos matices que en nariz.

Maridage: Combina perfectamente con carnes blancas y rojas, caracoles a la llauna, cazuelas de payés y estofados, tanto de carnes de granja como de caza.

Es un todo terreno, es perfecto para una comida o incluso para alargar la sobremesa