

2021 Nativas Tinto

RAMILO WINES - LISSABON, PORTUGAL



Aus einem 30 Jahre alten Weinberg auf Kalkboden, der mit der hitzebeständigen Sorte Castelao bepflanzt ist. In Portugals Süden spielt der Castelao eine wichtige Rolle in vielen Blends. Hier kommt sie reinsortig und handgelesen auf die Flasche. Komplett entrapptes Lesegut, mazeriert und spontanvergoren im Granitbecken, dem traditionellen Lagar. Ein frischer, pikant-würziger Rotwein mit roten Beeren, steiniger Mineralität und pfeffrigen Gewürzen in der Nase. Knochentrocken, kantig, saftig, frisch. Perfekt zu Schinken, Salami, eingelegten Gemüsen.

Rebsorte Castelão	Region Lissabon	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 15-18°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental mit atlantischem Einfluss	Appellation Vinho Regional Lisboa	Säure 6,3 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Kalk, Lehm	Anbau naturnah und nachhaltig, ökologisch	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Manuel Francisco Ramilo & Filho Lda, PT-2705-430 S. João das Lampas
Höhe über N.N. 180 Meter	Ausbau im Edelstahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Als die beiden Brüder Nuno und Pedro das Familienweingut 2013 in der 4. Generation von ihrem Vater Belmiro übernahmen, wollten sie ihren eigenen Weg gehen. Ohne Kompromisse und unter Wahrung der Tradition wollten sie Weine keltern, die aus der Masse hervorstechen. Ihre 10 Hektar Weinberge liegen zwischen den windgepeitschten Hängen von Mafra und Colares nördlich von Lissabon, in einem der schönsten Teile des Landes. Alles wird in strikter Handarbeit gemacht und das marginale Klima begrenzt die Erträge auf natürliche Art und Weise auf ein Minimum. Dabei erreichen die Weine im Lusitanischen Kontext eine ausgewogene Balance, die in Zeiten des Klimawandels noch mehr Bedeutung bekommen.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.