



DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

Crianza

2017

91

91

Tim Atkin

Guía Peñín

Un clásico renovado, criado en barricas de roble americano. Versátil, frutoso y equilibrado, un vino creado para disfrutar en cualquier momento del aroma y sabor del mejor tempranillo de Rioja.

Te gustará si

prefieres para tu día a día un vino repleto de frescura pero con el twist personal de Ramón Bilbao.



Elaboración y Crianza

Seguimiento durante todo el ciclo de cada parcela y recolección en el momento óptimo de cada una. Los diferentes pagos fermentan por separado a temperatura controlada (28-29°C) y el ensamblaje final se realiza antes de una crianza de 14 meses en barricas de roble americano.

pH: 3,58; 5,7 gr/l total de acidez expresado en ácido tartárico.



Notas de cata:



VISTA: Rojo rubí con matices violáceos de intensidad media. Limpio, brillante y con presencia de lágrimas.

NARIZ: Intensidad aromática media. Limpio y franco. Aromas de frutas negra y roja, cáscara de frutos secos y ciertas notas florales. La barrica aporta aromas dulces, nuez moscada, vainilla e incluso recuerdos de canela.



BOCA: Agradable, de intensidad y acidez media. Alcohol bien integrado. En retrosanal aparecen de nuevo las notas afrutadas y especiadas.

Variedad

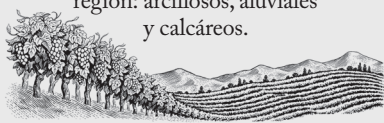
100% Tempranillo Riojano.

Viñedos

Fincas seleccionadas de toda la región de Rioja.

Suelos

Características propias de la región: arcillosos, aluviales y calcáreos.



**COSECHA 2017,
LA MÁS TEMPRANA
DE LA HISTORIA.**

La más cálida de los últimos 10 años.
Pluviometría baja: 350 l/m².
Altas temperaturas en primavera, el ciclo vegetativo se adelanta entre 15 y 20 días.
Gran helada el 28 de abril: -3,3 °C.

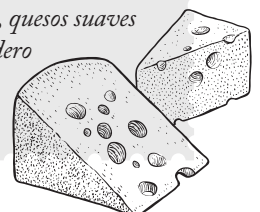
VENDIMIA

- Producción: 30% por debajo de la media.
- Se inicia a principios de sept.
- Manual en cajas de 15 kg.



MARIDAJE

Platos de embutidos, quesos suaves y carnes como el cordero e incluso pescados azules.



Graduación

13,5% Vol.

Servicio

16-18°C