

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

Edición Limitada

2017

93

91

Tim Atkin

Guía Peñín

Elaborado con una selección de las mejores uvas y de las mejores barricas. Es el segundo "coupage" del vino icono de Ramón Bilbao: Mirto.

Elaboración y Crianza

Selección de racimos y fermentación artesanal en tinos de madera a temperatura controlada 27-28°C. Se utilizan levaduras autóctonas. Crianza durante 15 meses en barricas nuevas de roble francés y posteriormente 10 meses en botella en bodega subterránea.

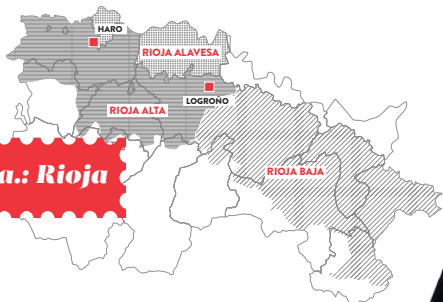
pH: 3,52; 6 gr/l total de acidez expresado en ácido tartárico.

Te gustará si

te gusta la modernidad, arriesgar, crear y mirar de forma diferente.



D.O.Ca.: Rioja



Variedad

100% Tempranillo Riojano.

Viñedos

Fincas situadas entre 450 y 700 metros de altitud de varios pueblos cercanos a Haro.

Suelos

Baja fertilidad, principalmente arenoso con baja retención de humedad.



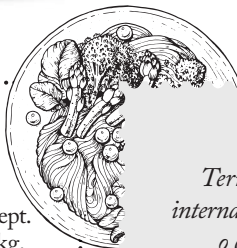
**COSECHA 2017,
LA MÁS TEMPRANA
DE LA HISTORIA.**



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.

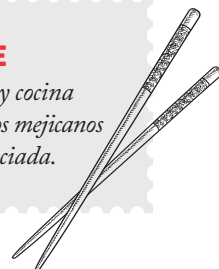
VENDIMIA

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



MARIDAJE

Ternera, ahumados y cocina internacional como platos mejicanos o cocina china especiada.



Notas de cata:

VISTA: Intenso color rojo rubí con reflejos granates. Limpio y brillante. Con presencia de lágrimas al girar la copa.



NARIZ: Limpio y franco, con intensidad alta. Predominio de la fruta negra (grosella, ciruela, mora), regaliz, aromas herbales y madera. El paso por barrica aporta madera noble, especias picantes y cacao.



BOCA: Largo, intenso y con acidez equilibrada. Presencia de tanino redondo y fino. En retronasal recuerda a los aromas registrados en nariz.



Graduación

14% Vol.

Servicio

16-17°C

