

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

# Edición Limitada

2019

93

92

Tim Atkin

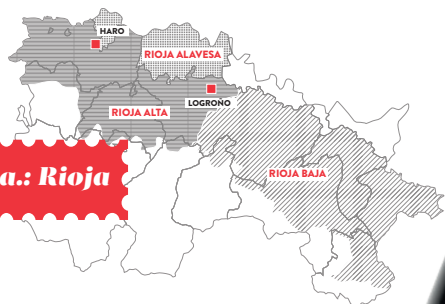
Guía Peñín

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



## 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 2019,  
UNA AÑADA  
CÁLIDA Y SECA.**

Final de otoño y principio de invierno muy suaves. Una helada en abril merma la producción. Añada calificada como "Memorable".

#### VENDIMIA

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



### 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: 3,48; 5,67 gr/lit total de acidez expresado en ácido tartárico.



### Notas de cata:

**VISTA:** Profundo color rojo rubí, con matices granates. Es limpio y brillante, con densas lágrimas.



**NARIZ:** En nariz, es limpio y franco. De alta intensidad aromática. Aromas de fruta fresca, especialmente, fruta negra; grosellas negras, ciruelas, zarzamora. Aroma de regaliz, recuerdos de notas herbales y frutos secos. El paso por barrica deja aromas de madera muy bien engarzada, especias picantes y cacao.



**BOCA:** En boca es intenso, buena entrada, acidez equilibrada. Presencia de tanino redondo y fino. La mitad de boca es rotunda, con peso, con buena persistencia.



Como conclusión, es un vino en armonía, equilibrado, en evolución y con buen potencial para envejecer.

#### Graduación

14% Vol.

#### Servicio

16-17°C



### MARIDAJE

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

