

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

Crianza

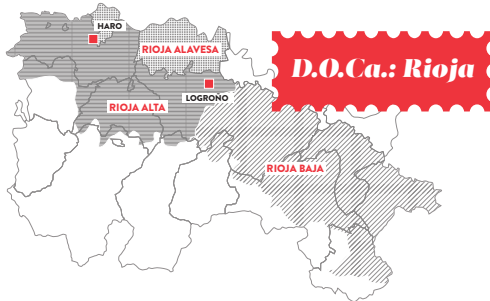
2019

90 **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 (27-28°C) y el ensamblaje final se realiza antes de una crianza de 14 meses en barricas de roble americano.

pH: 3,51; 5,57 gr/l total de acidez expresado en ácido tartárico.



Notas de cata:



VISTA: Color rojo rubí con matices violáceos.

NARIZ: Nariz franca y limpia. Aromas de frutas, tanto negra como roja. Aromas de cáscara de frutos secos, y notas florales. La barrica aporta aromas de especia dulces, nuez moscada, vainilla e incluso recuerdos de canela.



BOCA: En boca es agradable, jugoso. De peso medio, acidez media y alcohol integrado. En retrosanal aparecen de nuevo las notas afrutadas y especiadas.

Como conclusión, es un vino en armonía, equilibrado, en estado de evolución, con buena intensidad frutal.

Graduación

14% Vol.

Servicio

16-18°C

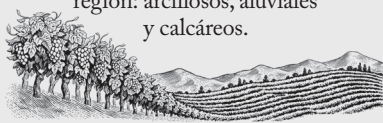
Variedad
Tempranillo.

Viñedos

Fincas seleccionadas de toda la región de Rioja.

Suelos

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



**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.



MARIDAJE

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

