

RAMÓN BILBAO LÍMITE SUR

2017

Un Rioja proveniente de un paraje desconocido de la Sierra de Yerga, donde la altura matiza el calor del verano y se siente el azote del cierzo y el levante.

El paisaje corresponde a la parte más alta del extremo oriental de La Rioja con una clara influencia mediterránea. Tomillo, romero, carrasca....



D.O.Ca.: Rioja



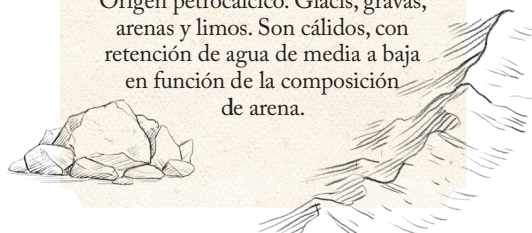
Variedad
100% Garnacha.

Viñedos y Clima

Plantados en 1977 y 2014. Situados en la parte más alta del extremo oriental de La Rioja. Exposición norte y clima continental-atlántico. Altitud 500-600m.

Suelos

Origen petrocálcico. Glacis, gravas, arenas y limos. Son cálidos, con retención de agua de media a baja en función de la composición de arena.



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

El año más caliente de los últimos 10. Bajas precipitaciones: 350l/m². La alta temperatura primaveral adelanta el ciclo vegetativo de 15 a 20 días. Gran helada el 28 de abril (-3,3°C).

VENDIMIA

- Comienzo 10 de octubre.
- Excelentes condiciones de sanidad y de madurez fenólica y fisiológica.



MARIDAJE

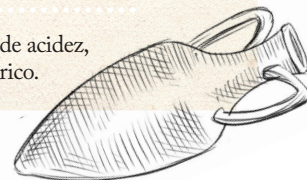
Perfecto acompañante de carnes rojas, quesos curados, arroces de carne y caza de pluma.



Elaboración y Crianza

Maceración pre fermentativa para preservar los aromas florales y la extracción de color. Fermentación en hormigón (con un porcentaje de raspón para aportar frescor y tanino) a 24°C. Envejecido en diferentes materiales (ánforas, barricas de 500l y hormigón). Ensamblado y envejecido en barrica francesa de 225l 10 meses.

pH: 3,41; 6,05 g/l total de acidez, expresado en ácido tartárico.



Notas de cata:



VISTA: Rubí, de intensidad alta, limpio, brillante y con presencia de lágrimas.



NARIZ: Intenso y complejo, con notas de fruta roja, fresca, flores, pimienta rosa y notas de monte bajo.



BOCA: Fresco, con buena acidez y tanino amable. Un vino en armonía, equilibrado y con largo recorrido.

Graduación
14,5% Vol.

Servicio
16-18°C

