

BODEGAS RAMÓN BILBAO PROPONEN EL REGALO PERFECTO PARA EL DÍA DE LA MADRE, DE LA MANO DE PONCELET

Ramón Bilbao Verdejo y Rosado son los protagonistas de esta Edición Especial que guarda en su interior cuatro quesos del mundo, especialmente seleccionados por la prestigiosa firma de quesos

Madrid, Día de la Madre 2023_ Ramón Bilbao, una de las 50 marcas más admiradas del mundo según la publicación Drinks International, continúa sorprendiendo de la mano de Ramón Bilbao Verdejo y Ramón Bilbao Rosado. Dos variedades que nunca dejan indiferente gracias a su frescura y sofisticación y más si van acompañadas de un maridaje de ensueño.

Y es qué con la llegada del buen tiempo, pocas cosas apetecen más que disfrutar de un buen vino blanco o rosado. Por ello, con motivo del Día de la Madre, el próximo 7 de mayo, Ramón Bilbao se ha unido a Poncelet, la mejor tienda de quesos de España. Las dos firmas han puesto en común todo su expertise para crear el regalo perfecto de las madres más sibaritas.

Como todo trayecto, por muy largo que sea su recorrido, arranca siempre con un primer paso. (Valladolid), ha seleccionado entre todas sus variedades, estos dos vinos. Si hay algo que una a las dos firmas, es su ímpetu por explorar nuevos territorios, siempre en búsqueda de la excelencia. Ambas han logrado diferenciarse a través de un twist de carácter único y una elegancia innata, que respeta la tradición siempre mirando hacia el futuro.

Ramón Bilbao Verdejo es un vino que va más allá de los sentidos. Un principio y un final. *‘Un vino de equilibrio perfecto, limpio y brillante, con aromas de jazmín, fruta blanca, anís, cítricos y notas de laurel, hinojo y hierbas. Su carácter herbal es justamente lo que le diferencia y le da un carácter único’*, apunta Sara Bañuelos, Directora Técnica de las Bodegas de Rueda.

Por su parte, Ramón Bilbao Rosado, es sinónimo de delicadeza y fragancia. Elaborado con el afán de recuperar un vino clásico de Rioja Alta, acostumbrada a los pálidos tonos del rosado y al poder de la sutileza. Un vino de estilo provenzal, de color rosa salmón de pálida intensidad, con vibrante acidez y de cuerpo ligero. En resumidas cuentas, un vino para disfrutar.

Los dos están dotados de una frescura y sofisticación sorprendentes y su mejor momento de consumo es el aperitivo. Y justamente es en este momento, en el que se ha inspirado Poncelet para crear el maridaje perfecto. Cuatro quesos artesanales del mundo, dos para cada variedad, seleccionados por Antonio Elbar, Director General Adjunto de la quesería.

Para Verdejo, su elección ha sido el queso francés Comte St Antoine y el queso de Cabra Payoya, ya que en boca poseen ligeros aromas vegetales y a mantequilla que casan muy bien con esta variedad. Este último recibió en 2018, el premio al Mejor Queso de Cabra en el International Cheese Awards, el principal concurso del mundo quesero.

Debido a las notas herbales del rosado, Elbar se ha decantado por el queso Manchego Adiano D.O, con matices de sabor, aroma y textura únicos en su categoría, y por el ‘parmigiano’ suizo Sbrinz. Un queso complejo, con mucho carácter, considerado uno de los quesos más antiguos de Europa.

Una explosión de sabor. Un viaje a través del paladar.

A la venta en Poncelet.

<https://poncelet.es/cestas-de-quesos-tablas-y-packs/595-cesta-de-quesos-poncelet-y-vinos-ramon-bilbao.html>

PVPR: 48,00 €

Sobre Ramón Bilbao:

Ramón Bilbao, un viaje de pasión e inconformismo Ramón Bilbao fue fundada en Haro en 1924 y lleva el nombre de un pionero, Ramón Bilbao Murga, quien llevaba desde finales del siglo XIX dedicado a la venta de vinos en la calle de Las Cuevas. La bodega ha seguido manteniendo su tradición y transmitiéndose de generación en generación y hoy continúa en movimiento como parte de la empresa familiar Diego Zamora, de la que empezó a formar parte en 1999.

Hoy en día, Ramón Bilbao es un referente enológico en el mundo, con éxito entre la crítica especializada y líder de ventas en la hostelería de nuestro país. Su espíritu inconformista aún innova y mira al terroir para elaborar vinos que hablen del entorno en el que se elaboran, al tiempo que resulten apetecibles para el consumidor independientemente de su conocimiento. Actualmente, Ramón Bilbao cuenta con las bodegas que llevan este nombre en Rioja y Rueda, además de integrar una bodega boutique completamente volcada en la elaboración de vinos de finca, Lalomba. Ramón Bilbao ha sido escogida durante cuatro años consecutivos una de las 50 marcas más admiradas del mundo según la publicación Drinks International.

SOBRE PONCELET

Desde su fundación en 2004, Poncelet rinde homenaje al queso artesano en Madrid. Su objetivo es poner en valor esta tradición milenaria ofreciendo en su tienda de la C/de Argensola más de 300 variedades de queso procedentes de toda Europa, en concreto de diez países: España, Bélgica, Francia, Irlanda, Italia, Países Bajos, Portugal, Reino Unido, Suecia y Suiza.

El centro neurálgico de Poncelet es el Centro Afinador, conocido como “la Cueva” y situado en Alcobendas. Aquí es donde el Maestro Afinador lleva a su punto óptimo de aroma, sabor y textura cada uno de los quesos que después son ofrecidos en la tienda y que llegan a toda la península a través del ecommerce www.poncelet.es.

La experiencia Poncelet se prolonga a través de su obrador, donde ofrece elaboraciones a partir de queso, y a través de sus catas, que permitan explorar y comprender de una manera global este apasionante mundo del queso.

Sobre Zamora Company:

Zamora Company es una compañía española de capital 100% familiar, que elabora y comercializa espirituosos y vinos de alto valor añadido, orientada a la satisfacción del cliente y a la creación y desarrollo de marcas premium. Con participación en más de 80 países, Zamora Company está formada por un experimentado equipo internacional de más de 500 personas y un extenso porfolio de marcas Premium, con plantas de producción en España, Italia, EE. UU, y con una facturación anual de 172,2 millones de euros (2020)

Zamora Company celebra en 2021 el 75 aniversario de su nacimiento. La compañía española surgió de la mano de Licor 43 y hoy es propietaria de marcas de reconocido prestigio internacional como Licor 43, Ramón Bilbao, Limoncello Villa Massa, Martin Miller's Gin, Sangría Lolea, ç



Mar de Frades, Pacharán Zoco, Cruz de Alba, Thunder Bitch y Orujos El Afilador, a las que hay que sumar las marcas distribuidas que componen el porfolio de productos de la compañía familiar: Matusalem, Tequila Buen Amigo y Champagne Pommery entre otras.

Además, en Zamora Company trabajamos por Nuestro Legado de Futuro, que está enfocado en hacer el bien por los consumidores y sociedad, por nuestros empleados y por el planeta, sin comprometer el futuro de generaciones venideras y alineados a la agenda 2030 de las Naciones Unidas. Recientemente Zamora Company a través de una adhesión entró a formar parte de la Red Española del Pacto Mundial de Naciones Unidas en España. www.zamoracompany.com

Para más información:

Marcela Figueroa (Responsable de prensa)

marcelafigueroavillota@gmail.com

(+34) 664 108 050