

RAMÓN BILBAO VUELVE A ILUMINAR SUS 'NOCHES DE VENDIMIA' EN SU BODEGA DE RUEDA

Los próximos 10 y 17 de septiembre tendrá lugar las 'Noches de vendimia' de Ramón Bilbao, una experiencia en la que se podrá disfrutar de una excepcional visita nocturna por las instalaciones de Rueda

Madrid, 2 de septiembre 2022_ Da comienzo en la DO Rueda el momento más importante del año para el sector vitivinícola. Después de doce meses de arduo trabajo, ahora comienza la recolecta de la uva. Tras seis años con sus bodegas en Rueda, Ramón Bilbao, una de las 50 marcas más admiradas del mundo según la publicación Drinks International, lleva a cabo un proceso de recolección de forma nocturna y mecanizada para las variedades de **Sauvignon Blanc y Verdejo**. Solamente Ramón Bilbao Edición Limitada Lías Verdejo, se vendimia de manera manual y al amanecer.

Así pues, en su búsqueda por fomentar la cultura vitivinícola, esta firma casi centenaria, propone una nueva edición de '**Noches de Vendimia**' en Rueda. Durante **las noches del 10 y 17 de septiembre**, los wine lovers podrán ser testigos de estas noches mágicas ofreciendo a sus visitantes la posibilidad de adentrarse en las labores de la Finca Las Amedias, a través de una visita que descubrirá los secretos mejor guardados de su vendimia.

Todo un viaje cargado de misticismo, donde disfrutar de la primera fase de elaboración de los blancos de Ramón Bilbao DO Rueda, que tiene lugar durante la noche, cuando las temperaturas disminuyen, para evitar posibles oxidaciones y prefermentaciones. La mejor forma para conocer de cerca los procesos de elaboración de Ramón Bilbao Verdejo y Sauvignon Blanc, en un ambiente distendido que contará con una cena maridaje en el salón privado de la bodega.

'Las noches de Vendimia es una experiencia que comenzamos a hacer en 2018 con la que queremos mostrar al consumidor el origen de nuestros vinos donde podrán disfrutar de la experiencia de primera mano, recogiendo la uva y siguiendo todo su proceso de elaboración', apunta Clara Bañuelos, Gerente y Directora técnica de Bodegas Ramón Bilbao Rueda.

La jornada comenzará con un cóctel de bienvenida en la terraza de Ramón Bilbao Rueda con vistas al viñedo, situado dentro de una Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA). Después, los visitantes podrán experimentar en primera persona cómo se recolecta el fruto de los majuelos más preciados de la bodega a través de una simulación de vendimia manual. A continuación, coincidiendo con la hora a la que llegan las primeras uvas vendimiadas, se



RAMÓN BILBAO

descubrirán los procesos iniciales de vinificación de la nueva añada y donde podrán degustar mostos en diferentes estados de fermentación.

Para cerrar esta experiencia los visitantes disfrutarán de una cena con un menú maridado con los vinos blancos, D.O. Rueda, que elabora Ramón Bilbao.

Un viaje extrasensorial al corazón de Rueda de la mano de Ramón Bilbao, que nunca cesa en su afán de explorar nuevos territorios.

PRECIO: 69€/pax

Nº PERSONAS: 18 personas por visita

¿DONDE RESERVAR?

<https://booking.zamoracompany.com/rueda/reservar-visita/noches-de-vendimia>

MENÚ

ENTRANTES

BRÓCOLI LIMA KIMCHI

SALMOREJO DE JAMÓN Y HUEVO

ENSALADILLA DE CARABINEROS CON GAMBAS

SEGUNDOS

MAKI DE ATÚN Y AGUACATE

ANGUS DE TERIYAKI Y PATATAS

POSTRE

TORRIJA DE CREMA HELADA

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 aúna innovación y mirada 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 Zamora Company:

Zamora Company es una compañía española de capital 100% familiar, que elabora y comercializa espírituosos 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, 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

Redes sociales:

<https://www.facebook.com/ramon.vinos>

<https://twitter.com/RamonBilbao>

<https://www.youtube.com/c/ramonbilbaovinosyvinedos>

<https://www.pinterest.es/ramonbilbao/>

<https://www.instagram.com/bodegasramonbilbao/>

Para más información:

Marcela Figueroa

marcelafigueroavillota@gmail.com

(+34) 664 108 050