



RAMÓN BILBAO PROPONE VISITAS EXPERIENCIALES POR SUS BODEGAS PARA CELEBRAR EL DÍA MUNDIAL DEL ENOTURISMO

Las bodegas tienen disponibles recorridos únicos por las instalaciones de Haro y Rueda para acercar la cultura vitivinícola a los amantes del vino

Madrid, 26 de octubre 2022_ Ramón Bilbao, una de las 50 marcas más admiradas del mundo según la revista británica Drinks International, ofrece nuevas experiencias enoturísticas para todos los gustos. Desde visitas más relajadas en las que la gastronomía y maridaje son los grandes protagonistas, hasta otras con un enfoque más técnico para los más curiosos. Nada como estas bodegas para disfrutar de una escapada de otoño de una forma diferente.

Un viaje en el que descubrir todas las variedades de este vino cuya personalidad y estilo fresco y elegante, nunca deja indiferente. Además, para celebrar el Día Mundial del Enoturismo, que tiene lugar el 7 de noviembre, las bodegas obsequiarán con una botella Ramón Bilbao-a todos los visitantes que asistan ese día.

‘En Ramón Bilbao nos adaptamos a nuestros visitantes para ofrecerles el tipo de visita que más se ajuste a sus expectativas. Ofrecemos visitas cuyo propósito es acercar la cultura del vino a los consumidores que se están iniciando, así como experiencias más avanzadas para los más aficionados. Todos los recorridos acaban con una cata guiada de la mano de expertos’, apunta Oaya Salazar, Tourism Manager de Ramón Bilbao.

Visitas en Haro, La Rioja.

‘La interpretación de una cosecha’

Un recorrido guiado por las instalaciones mientras se conoce la historia y el proceso de elaboración de su vino más especial: Mirto de Ramón Bilbao. Icono, capaz de marcar un antes y un después en la aventura de Bodegas Ramón Bilbao. Sin duda, el abanderado de un movimiento que va más allá de lo establecido.

Además, con esta opción, los asistentes tienen la oportunidad de degustar vino en rama procedente de barricas americanas y francesas.

‘De la cepa a tu copa’

Una visita guiada por las bodegas donde se descubre la historia de Ramón Bilbao y los procesos de elaboración de sus vinos más especiales, de la mano del equipo



técnico en enoturismo, que realiza una cata en sala de tres de las mejores referencias. Vinos históricos y también vanguardistas.

‘Wine Bar, un viaje sensorial único’

El tesoro desconocido de estas bodegas en Haro es su Wine Bar, donde disfrutar todos los fines de semana de un pack degustación que incluye la cata de 3 variedades. Estas copas se acompañan de una ración de embutidos ibéricos y quesos elaborados en La Rioja.

En paralelo, los visitantes conocen los secretos y diferentes procesos de elaboración de los vinos, así como los matices que se descubren con cada trago. El bar está abierto los sábados entre las 11:00 h. y las 17:00 h. y los domingos entre las 11:00 h. y las 14:00 h.

‘Visitas maridadas; chocolate y queso’

Para los amantes de un buen maridaje, estas dos actividades no pueden ser más especiales. Después de un recorrido por la bodega, se lleva a cabo una cata en la que aprender infinidad de detalles acerca de los fascinantes mundos del chocolate y queso, respectivamente.

En la de chocolates se degustan 4 chocolates belgas súper premium con 4 de tipos de vino (blancos, rosados y tintos). Por su parte, en la de quesos se combina la cata de 4 vinos de Ramón Bilbao con 4 quesos diferentes de la D.O.P. Queso Camerano (La Rioja)

‘Duelo de Duelas’

Esta actividad llevada a cabo por los guías de la bodega, se centra en la temática del sistema de crianza en barrica. Un viaje para sumergirse en las texturas, aromas y sensaciones que el roble francés y americano proporcionan a los mejores vinos de Ramón Bilbao.

Posteriormente, la cata comentada de 4 vinos transcurre en un ambiente incomparable, acompañada de un aperitivo maridado, en el que se pone a prueba lo aprendido con un juego de aromas y texturas.

Una actividad recomendada para amantes y aficionados al vino, que hayan disfrutado de visitas previas en esta u otras bodegas y deseen profundizar en las sensaciones que transmite la crianza en barrica.

Visitas en Rueda, Valladolid.

‘Rueda Km. 0’

La visita comienza en la Finca de las Amedias, adentrándose entre las viñas para conocer su ciclo anual, sus características y su valioso terroir. Después tiene lugar un recorrido guiado por la bodega, donde se descubren los secretos



de las elaboraciones y se cata directamente de los depósitos, como si de un técnico de bodega se tratase. El final tiene lugar en la sala de catas, con una degustación de vinos blancos jóvenes y de guarda.

‘Viaje al centro de la cata’

Los vinos excepcionales provienen de viñedos excepcionales. Por ello, esta visita comienza con el conocimiento de la tierra, donde se aprenderá sobre las variedades de Ramón Bilbao, el clima y su terroir. Después, se realiza un breve recorrido guiado por la sala de elaboraciones, donde se descubren los secretos de la vendimia nocturna y de los vinos.

La visita finaliza en la sala de catas, para degustar 5 variedades de vinos acompañados de una selección premium de quesos locales. Allí, además, un guía especializado introduce al visitante en conceptos básicos usados en las catas profesionales (servicio del vino, fases de una cata, maridaje, curiosidades...).

‘Un paseo por viñedos’

Una visita guiada perfecta para los amantes de la naturaleza, que pueden disfrutar de un paseo por la Finca Las Amedias, para descubrir la historia, ciclo anual y curiosidades de las variedades que se usan en los vinos de Ramón Bilbao. Además, se aprende a hacer mediciones del suelo, análisis de uva y operaciones en el viñedo, como lo hace un auténtico viticultor.

Un recorrido que busca concienciar sobre la importancia del cuidado al medioambiente, dando a conocer los viñedos ecológicos y las plataformas nido, construidas para dar refugio a las aves de nuestra zona. Como colofón final, tiene lugar una degustación de los vinos ecológicos y rosado junto a un aperitivo en plena naturaleza.

Las visitas están a disposición del público general:
<https://bodegasramonbilbao.com/es-es/visitanos/>

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 tres 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 220 millones de euros (2021).

Zamora Company celebró 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 portafolio de productos de la compañía familiar: Tequila Buen Amigo, Matusalem y Champagne Pommery, entre otras.

Además, en Zamora Company trabajas por su Legado de Futuro, que está enfocado en hacer el bien por los consumidores y sociedad, por sus empleados y por el planeta, sin comprometer el futuro de generaciones venideras y alineados a la agenda 2030 de las Naciones Unidas. 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

marcelafigueroavillota@gmail.com

(+34) 664 108 050