

RAMÓN BILBAO SOBREVUELA CON DRONES LOS VIÑEDOS DE LA RIOJA

La bodega da un paso más en la vendimia 2017 con la implementación de drones en la viticultura de precisión.



Haro, 04 de octubre 2017.- Ramón Bilbao ha llegado a la recta final de su vendimia 2017 en la Rioja, y lo hace de una manera totalmente innovadora, implementado la viticultura de precisión en sus 180 hectáreas de viñedos propios de más de 40 años de edad, situados en parajes singulares en distintos lugares de la Denominación de Origen, que destacan por su altitud y la cercanía a las laderas de las montañas.

Viticultura de precisión

Desde el año 2016 Ramón Bilbao ha incorporado la viticultura de precisión como apuesta para obtener un mayor conocimiento del viñedo y por lo tanto, una mejor gestión del mismo. Hasta el momento sólo a través de imágenes satélite podían medir el estado de las diferentes parcelas.

En la vendimia 2017 Ramón Bilbao da un paso más, apuesta por sobrevolar los viñedos con drones. A través de las cámaras multispectrales que contienen los drones permiten realizar imágenes en tiempo real, y gracias a la calidad y resolución de las mismas, se puede conocer con total rigor el estado de los viñedos. De tal modo, que se puede saber cuál es el mejor momento para comenzar la vendimia. Además, estas imágenes permiten medir la capacidad fotosintética de la planta, el estado sanitario en el que se encuentra, el estrés hídrico etc. En definitiva, la viticultura de precisión ayuda a

RAMÓN BILBAO

HARO · RIOJA ALTA

distinguir zonas del viñedo que tienen aspectos en común para realizar microvinificaciones que permitan conseguir vinos singulares.

Vendimia 2017

El espíritu innovador y el constante afán de Ramón Bilbao por descubrir más allá de lo esperado, ha llevado a la bodega a explorar nuevas rutas y maneras para lograr la máxima calidad en cada uno de sus vinos. El avance tecnológico hace posible alcanzar un mayor cuidado del medioambiente y una optimización de recursos, que hacen que sea un cultivo rentable y de una exquisita calidad, "a pesar de las duras condiciones climatológicas de este año, la vendimia 2017 tiene unas excelentes expectativas puesto que los parámetros que hemos registrado son muy positivos: un buen pH y una exquisita relación antociano/tanino, que asegura unos vinos de gran calidad", comenta así Rosana Lisa, Directora de Innovación de Ramón Bilbao.

La climatología de 2017 indica que ha sido el año más caluroso de los últimos diez años, dando lugar al adelanto de cada uno de los estados fenológicos. No sólo eso, sino que *"está siendo la vendimia más temprana de la historia: en los últimos 70 años la vendimia se ha adelantado 20 días, y solamente en 2017 ha empezado 15 días antes"*, comenta Rodolfo Bastida, Director General y Director Técnico de Ramón Bilbao.

Ramón Bilbao realiza una vendimia de forma manual y en pequeñas cajas de 15 kilos para salvaguardar la calidad de la uva. En el interior de la bodega ya descansan los vinos rosados, los cuales van terminando la fermentación alcohólica, impregnando así la bodega de aromas frescos, florales y de fruta roja. En cuanto a los vinos tintos, la uva, va madurando paulatinamente según la altitud de los viñedos, y tras un riguroso trabajo de selección en campo ésta va llegando a la bodega.

Es así como se vendimian los vinos de Ramón Bilbao, como: Ramón Bilbao Edición Limitada, Ramón Bilbao Reserva Original, Ramón Bilbao Viñedos de Altura, Ramón Bilbao Mirto, Ramón Bilbao LaLomba Rosé, etc.