



RAMÓN BILBAO

HARO · RIOJA ALTA

CRIANZA 2016

UN CLÁSICO RENOVADO, CRIADO EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO, VERSÁTIL, FRUTOSO, EQUILIBRADO, INSUSTITUIBLE EN NUESTRA MESA.



VARIEDAD

100% Tempranillo



CICLO 2016

EL ciclo vegetativo de la cosecha 2016, se ha caracterizado por un retraso generalizado de unos quince días respecto a un año normal. Tras un final de invierno muy frío, la brotación se inicia la primera semana de Abril. La primavera se caracterizó por abundantes lluvias. En general, el cuajado se ha desarrollado sin problemas, con buenos índices de fertilidad. El verano fue seco. Especialmente, la última fase de evolución del viñedo, caracterizada por elevadas temperaturas. El estado vegetativo no ha presentado problemas hídricos debido a las precipitaciones acumuladas durante el ciclo. La vendimia ha transcurrido sin problemas, con excelente climatología y muy buena calidad.



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Quizá este sea el vino con más regularidad de toda la gama, el secreto está en el seguimiento durante todo el ciclo de cada parcela y en la recolección en el momento óptimo de cada una de ellas. Otro de los puntos claves es la fermentación por separado de cada pago y el ensamblaje final de los vinos antes de la crianza y en cada uno de los trasiegos. Las temperaturas de fermentación se controlan hasta los 28-29°C y los descubes son rápidos, cuando se aprecia que la extracción de color (antocianos y taninos) llega a los niveles óptimos.



CATA

Color rojo rubí con matices violáceos de intensidad media. Es limpio y brillante. Presencia de lágrimas. En nariz, es limpio y franco. Intensidad aromática media. Aromas de fruta roja y fruta negra, combinados con aromas de regaliz, jengibre y hojas secas. El tiempo en bodega ha dejado aromas de especias dulces, vainilla, comino, panadería y avellanas. En boca es de intensidad media, buen recorrido acidez integrada Taninos sedosos. En retrogusto aparecen de nuevo las notas afrutadas y especiadas. Como conclusión, es un vino en armonía, equilibrado, en estado de evolución y listo para disfrutarlo.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 16°C y 18°C. Acompaña muy bien a platos de embutidos, quesos suaves y a gran variedad de carnes como el cordero e incluso a pescados azules.

