

RAMÓN BILBAO

Edición Limitada

2020

92

92

Tim Atkin

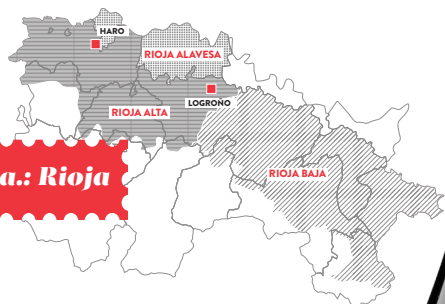
Guía Peñín

Elaborado con una selección de las mejores uvas y de las mejores barricas. Es el segundo "coupage" del vino icono de Ramón Bilbao: Mirto.



Te gustará si

te gusta la modernidad, arriesgar, crear y mirar de forma diferente.



D.O.Ca.: Rioja

Variedad

100% Tempranillo Riojano.

Viñedos

Fincas situadas entre 450 y 700 metros de altitud de varios pueblos cercanos a Haro.

Suelos

Baja fertilidad, principalmente arenoso con baja retención de humedad.



**COSECHA 2020,
LA AÑADA DE LOS
EXTREMOS.**

Final de otoño y principio de invierno muy suaves. Una helada en abril merma la producción. Añada calificada como "Memorable".

VENDIMIA

- Producción: 30% por debajo de la media.
- Se inicia a principios de septiembre.
- Manual en cajas de 15 kg.



Elaboración y Crianza

Selección de racimos y fermentación artesanal en tinos de madera a temperatura controlada 27-28°C. Se utilizan levaduras autóctonas. Crianza durante 15 meses en barricas nuevas de roble francés y posteriormente 10 meses en botella en bodega subterránea.

pH: 3,49; 5,60 gr/lit total de acidez expresado en ácido tartárico.



Notas de cata:

VISTA: profundo color rojo rubí, con matices granates. Es limpio y brillante, con densas lágrimas.



NARIZ: nariz que expresa el tempranillo en estado puro, en forma de fruta negra fresca (mora, ciruela, cassis), regaliz y madera elegante en forma de cedro, tostado, especias y matices balsámicos.



BOCA: en boca es jugoso, con equilibrada acidez, buen cuerpo arropado por la alta concentración de taninos maduros y sedosos.



Como conclusión, es un vino en armonía, equilibrado, en evolución y con buen potencial para envejecer.

Graduación

14% Vol.

Servicio

16-17°C



MARIDAJE

Ternera, ahumados y cocina internacional como platos mejicanos o cocina china especiada.

