

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

Verdejo sobre Lías 2020

2020

92

Guía Peñín

Invierno con temperaturas bajas, primavera y otoño suaves. Verano ligeramente más cálido que el anterior. Lluvias repartidas a lo largo del ciclo, con una buena aireación.

Elaboración y Crianza

Selección de racimos. Maceración fermentativa de 8-10 horas a 6°C en atmósfera inerte. Fermentación alcohólica a 16°C en tulipas de hormigón. Trasegado a barricas con sus propias lías con resuspensión en batonnage una vez por semana. Crianza 8 meses en barrica francesa y húngara.

pH: 3,1; 6,2 g/l total de acidez, expresado en ácido tartárico.

Te gustará si

quieres descubrir nuevas sensaciones a través de uvas blancas y sus finas y complejas lías.



D.O. Rueda.

Variedad

100% Verdejo.

Viñedos

Viñedos de más de 20 años de edad situados en nuestra Finca Las Amedias. La bodega dentro de la propia finca asegura una recepción óptima de la fruta.

Suelos

Pobres, con poca materia orgánica, y grava que facilita la aireación y el drenaje.



LA BUENA CLIMATOLOGÍA DE 2020

Invierno con temperaturas muy bajas y primavera y verano suaves. Escasez de lluvias hasta el mes de septiembre. Los fuertes vientos permiten una buena sanidad.

VENDIMIA

- Comienzo el 13 de septiembre.
- Vendimia nocturna y fresca.
- Bayas de pequeño tamaño y sueltas.



MARIDAJE

Ideal para acompañar diferentes platos de pasta, arroces, pescados grasos y aves de caza.

Notas de cata:

VISTA: color amarillo verdoso de intensidad media. Limpio y brillante con presencia de lágrimas.



NARIZ: intensidad de la fruta, con notas cítricas y aromas de flores blancas y fruta de hueso. Las notas tropicales se unen a los matices de hinojo y balsámicos. En un segundo plano aparecen las notas de especias y pan tostado.



BOCA: largo con acidez y cremosidad y un final sedoso. En retronasal recuperamos notas balsámicas y albaricoque.



Graduación

13% Vol.

Servicio

11-13°C

