

# GRAN RESERVA 2010

EL LEGADO DEL TIEMPO

Un clásico de Rioja con el toque de modernidad que caracteriza el estilo y la filosofía de Ramón Bilbao



## VARIEDAD

90 % Tempranillo, 7% Graciano y 3% Mazuelo



## VENDIMIA 2010

El ciclo vitivinícola 2010 fue muy bueno lo que favoreció un estado vegetativo y sanitario óptimo hasta el final del ciclo. La floración y el cuajado fue algo tardío pero se obtuvieron un buen número de racimos con un tamaño medio. La vendimia se inició en fechas normales y disfrutó de un tiempo seco soleado lo que permitió alcanzar a la uva el punto óptimo de madurez con un magnífico estado sanitario gracias a la práctica ausencia de plagas y enfermedades.

**Vendimia:** Ocurrió en Octubre con unas condiciones excelentes

**Calificación de la Rioja D.O.Ca :** Excelente añada.

**Situación de los viñedos:** Álalos (Caramonte), Labastida (Carrapaciña).

**Tipo de suelos:** en Álalos, suelos arenosos descompuestos de la roca madre; en Labastida, maduraciones tempranas con suelos arenosos y aluviales. Orientación sur de Sierra Cantabria.

**Altura:** 600- 700 m.

**Clima:** Atlántico suave



## VINIFICACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Tras la selección de las mejores uvas procedentes de viñedos viejos (60-65 años) y con la búsqueda de unas características específicas de acidez y pH que aseguren su longevidad, las uvas maceran en frío durante 2 días para pasar a fermentar a temperatura controlada durante 8 días. Finalmente el vino macera 9 días en contacto con los hollejos antes de pasar a envejecer durante 30 meses en barrica de roble Americano y 36 meses en botella en total quietud y oscuridad en nuestro botellero subterráneo. Se han producido 120.000 botellas de la añada 2010.



## NOTAS DE CATA

Color rojo granate de intensidad media alta. Brillante y en excelente estado. Elegante y compleja nariz. Aromas de fruta madura, moras, ciruelas, toques de cereza. Especiado y con hierbas aromáticas, como romero, procedentes de nuestros viñedos más extremos. La presencia de una selecta y cuidada barrica es marcada. Aparecen notas de especias dulces, bollería y turrón combinadas con torrefactos y cacao. En boca resulta largo, persistente y con volumen. Con presencia de acidez, para asegurar una buena longevidad, y un domado tanino. Un vino en perfecto estado, que evolucionará en botella los próximos años.



## SERVICIO Y MARIDAJE

Servir a una temperatura entre 17° C y 18° C.

Perfecto acompañante de carnes rojas, quesos curados, barbacoas y carne de caza.