



RAMÓN BILBAO

HARO · RIOJA ALTA

MIRTO 2011

LA UVA TEMPRANILLO DE CEPAS VIEJAS EN TODA SU EXPRESIÓN.
UN VINO MODERNO, DE GRAN PERSONALIDAD,
ACOSTUMBRADO A OCUPAR EL LIDERAZGO EN LOS 'RANKINGS'
MÁS EXIGENTES.



VARIEDAD

100% Tempranillo Riojano.



VENDIMIA

El ciclo vitícola 2011 fue muy favorable y con una baja incidencia de plagas o enfermedades, además un desarrollo vegetativo excelente con un buen estado sanitario de la cepa hasta el final del ciclo, aunque con algo de sequía en ciertas zonas. La excepcional condición sanitaria de los racimos fue un aspecto clave para la vendimia, ya que facilitó unas fermentaciones sin problemas y augurando unos vinos bien estructurados y con altos niveles de color. Unos rendimientos muy bajos en el viñedo también han contribuido a que analíticamente los vinos de esta añada se encuentren entre los tres mejores de los últimos 30 años según el Consejo Regulador. No en vano esta cosecha ha sido calificada oficialmente de EXCELENTE



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Todo es arte en este vino: desde que se escogen los racimos en la mesa de selección de la bodega hasta la fermentación en pequeños tinós de roble francés. Tras una cuidada fermentación a temperatura controlada para alcanzar la máxima extracción de aromas y color, el vino pasa a barricas donde se realiza la fermentación maloláctica sin trasiegos, sólo con el removido de las lías mediante la técnica de "bâtonnage" periódico. Cumple un periodo de 22 meses en barrica nueva de roble francés de Allier cuyo nivel de tostado ha sido especialmente escogido para esta añada. El vino se embotella sin ningún proceso de clarificación o filtración.



CATA

Color rojo picota intenso con ribete granate. Complejo y potente en nariz dónde predominan aromas de fruta negra, granos de café con sutiles recuerdos a pan tostado, grafito y cacao. El paso en boca es envolvente y goloso con notas muy frutales y frescas de ciruelas con mentolados y especiados, a la vez que despliega una gran gama de matices varietales y de tostados. Persistente en el postgusto con un final grato, expresivo y redondo.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura ideal entre 18°C y 19°C.

Acompaña maravillosamente los platos con sabores vegetales y ahumados como los hongos y trufas. Combina bien con platos y guisos sutilmente especiados y quesos de pasta blanda y curación media sin ahumar. clásicos como la chuleta de ternera gallega y las chacinas intensas (cecina). Recomendable con quesos corpulentos pero cremosos (Stilton).