

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

Crianza

2018

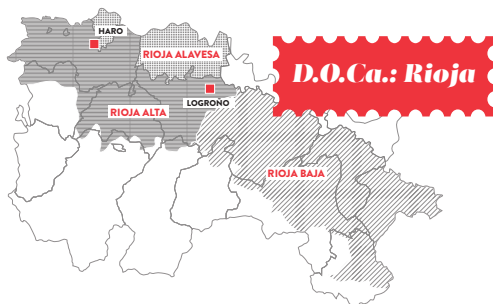
90 **91**

Tim Atkin Guía Peñín

Un clásico renovado, criado en barricas de roble americano. Versátil, frutoso y equilibrado, un vino creado para disfrutar en cualquier momento del aroma y sabor del mejor tempranillo de Rioja.

Te gustará si

prefieres para tu día a día un vino repleto de frescura pero con el twist personal de Ramón Bilbao.



Elaboración y Crianza

Seguimiento durante todo el ciclo de cada parcela y recolección en el momento óptimo de cada una. Los diferentes pagos fermentan por separado a temperatura controlada (27-28°C) y el ensamblaje final se realiza antes de una crianza de 14 meses en barricas de roble americano.

pH: 3,52; 5,57 gr/l total de acidez expresado en ácido tartárico.



Notas de cata:



VISTA: Color rojo rubí con recuerdos violáceos. Intensidad media. Limpio y brillante.

NARIZ: Intensidad media-alta, con aromas de fruta negra, ciruela y cereza negra. Notas de regaliz, pimienta negra y especias dulces (vainilla y coco). Aromas muy francos, ensamblados e integrados.



BOCA: Fresco, con vibrante acidez, de longitud media. Un vino en armonía, con perfecto equilibrio entre fruta, acidez y estructura.



Variedad

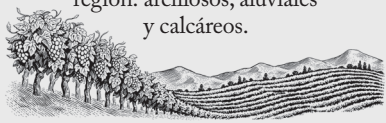
100% Tempranillo Riojano.

Viñedos

Fincas seleccionadas de toda la región de Rioja.

Suelos

Características propias de la región: arcillosos, aluviales y calcáreos.



COSECHA 2018, UNA VENDIMIA ATLÁNTICA.

- Invierno severo, largo y lluvioso.
- Ciclo retrasado 15 días.
- Perfecta maduración y equilibrio.

VENDIMIA

- Producción: 10% por encima de la media.
- Se inicia a principios de sept.
- Manual en cajas de 15 kg.



MARIDAJE

Platos de embutidos, quesos suaves y carnes como el cordero e incluso pescados azules.

