

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

# Gran Reserva

2015

91

94

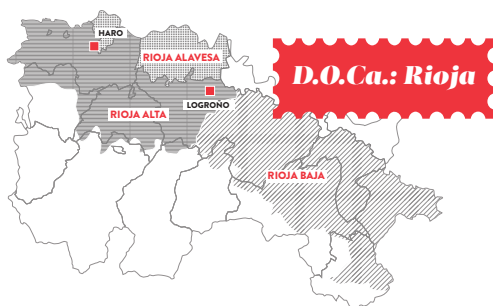
Tim Atkin

Guía Peñín

Un vino que solo elaboramos los años excelentes y que guarda en su alma tradición, artesanía y la magia del tiempo.

## Te gustará si

eres un amante de los grandes e históricos vinos de Rioja.



### Variedad

90% Tempranillo,  
7% Graciano y 3% Mazuelo.

### Viñedos

de más de 60 años situados en Rioja Alta, en los pueblos de Ábalos (Caramonte) y Labastida (Carrapaciña).

### Suelos

En Ábalos, suelos arenosos descompuestos de la roca madre; en Labastida, maduraciones tempranas con suelos arenosos y aluviales.



**UNA DE LAS COSECHAS  
MÁS TEMPRANAS  
Y RÁPIDAS**

Primavera fresca que favorece rotación y cuajado. Más racimos pero granos más pequeños. Verano muy cálido, sobre todo en julio. Cosecha calificada "Muy Buena" por el Consejo Regulador.



### VENDIMIA

- Segunda semana de octubre.
- Manual, seleccionando los racimos óptimos.
- Cada pacerla según su grado de maduración.



### MARIDAJE

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



### Elaboración y Crianza

Selección de uvas procedentes de viñedos viejos (60-65 años) con características específicas de acidez y pH que aseguren su longevidad. Maceración en frío durante 4 días y fermentación controlada hasta 16 días. Maloláctica en depósitos de hormigón. Crianza 30 meses en roble americano y 48 meses en botella.

pH: 3,49; 5,68 gr/l total de acidez expresado en ácido tartárico.



### Notas de cata:



**VISTA:** Color rojo granate, con alta capa de intensidad.

**NARIZ:** Es limpio y rico en matices, propios del paso del tiempo. Predomina el carácter de la fruta, en forma de roja y negra. Notas balsámicas, aromas de crianza, en forma de vainilla, nuez moscada y coco. Notas de sotobosque y especiados.



**BOCA:** Largo, con volumen, sedoso y refrescante acidez, para mantenerlo vivo durante años.

### Graduación

14% Vol.

### Servicio

17-18°C

