



RAMÓN BILBAO

Mirto

2016

94

95

Tim Atkin

Guía Peñín

Elaborado exclusivamente los años excelentes con las mejores cepas viejas de ocho pueblos cercanos a Haro y seleccionando solo 1 ó 2 tinas tras una fermentación por separado.



### Te gustará si

bucas la excelencia, la complejidad y la elegancia de un auténtico icono.



D.O.Ca.: Rioja

### Variedad

100% Tempranillo Riojano.

### Viñedos

“Situados en ocho pueblos diferentes cercanos a Haro y con cepas de más de 90 años de edad. Cada año se eligen los mejores para Mirto. En esta añada los viñedos proceden del entorno de Cuzcurrita”.

### Suelos

Arenoso con cascajo y piedras de río.



2016, UNA COSECHA EXCELENTE



### Elaboración y Crianza

Selección de racimos y fermentación a temperatura controlada. Maloláctica en barrica con la técnica “bâtonnage”. Crianza de 18 meses en barrica nueva de roble francés Allier con nivel de tostado escogido. Embotellado sin clarificación o filtración.

pH: 3,44; Acidez Total: 5,92 gr/lt expresado en ácido tartárico.

### Notas de cata:



**VISTA:** intenso rojo rubí. Limpio, brillante y con presencia de lágrimas.



**NARIZ:** es un vino limpio y franco. Aparecen aromas afrutados, de fruta negra, como ciruelas y moras. Aromas de la crianza, en forma de pimienta negra, clavo, cedro y toques balsámicos, como la menta y sándalo.



**BOCA:** en boca es jugoso, con buena concentración de fruta, acidez refrescante, con tanino redondo y maduro.



Graduación  
14,5% Vol.

Servicio  
18-19°C



La floración comenzó 15 días más tarde de lo habitual. Invierno muy frío y primavera muy lluviosa. Un verano seco con altas temperaturas facilitó la fase final, lo que se tradujo en una cosecha de alta calidad.

### VENDIMIA

- Comenzó la 3ª semana de septiembre.
- Perfecto estado de maduración.
- Manual, en cajas de 15 kg.
- Añada calificada como “Muy buena”.



### MARIDAJE

Carnes rojas, barbacoas, caza. Embutidos, quesos curados. Y en momentos dulces acompañados con chocolate negro.

