



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.

