DESDE 1924

RAMÓN BILBAO

Verdejo

2021

D.O. Rueda.

Un verdejo que sorprende por su marcado carácter herbal y floral, frente al resto de la D.O. que mantiene notas más tropicales y anisadas.

Elaboración y Crianza

Maceración prefermentativa en frío, generando así una mayor liberación de aromas varietales. Durante todo el proceso de elaboración se trabaja con gases inertes lo que permite preservar los vinos, evitar el contacto con el oxígeno y lograr una mayor longevidad de este verdejo.

pH: 3,2; 5,9 gr/l total de acidez expresado en ácido tartárico.

Variedad

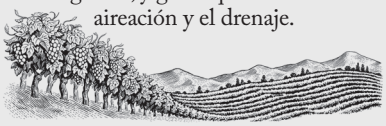
100% Verdejo.

Viñedos

Situados tanto en nuestra Finca Las Amedias como en otras cercanas a más de 700 metros del altitud.

Suelos

Suelos pobres, con poca materia orgánica, y grava que facilita la aireación y el drenaje.

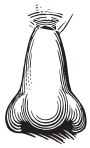


Graduación	Servicio
13% Vol.	7-9ºC

Notas de cata:

VISTA: Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, de intensidad media. Es un vino limpio y brillante con presencia de lágrima.

NARIZ: Alta intensidad de aromas frutales con notas de fruta blanca y cítrica. Presencia de aromas herbáceos como el hinojo y notas de lavanda.



BOCA: Vino fresco y untuoso, con buen equilibrio entre cuerpo y acidez. De nuevo en retronasal presencia de fruta fresca con notas herbales y florales.

Te gustará si

buscas un blanco fresco, con la tipicidad de la verdejo y un marcado carácter herbal.

EL FRÍO INVIERNO DE 2021

El invierno fue muy frío con precipitaciones incluso en forma de nieve, primavera suave y seca, verano moderadamente cálido. Otoño suave y húmedo post-vendimia.

VENDIMIA

- Comienzo el 11 de septiembre.
- Vendimia nocturna y más fresca que el año anterior.
- Bayas de tamaño medio, con racimos sueltos

MARIDAJE

Perfecto en el aperitivo y acompañando platos fríos como cremas, verduras al vapor, ensaladas, quesos cremosos y carnes blancas.