

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

Viñedos de Altura

2018

93

93

Tim Atkin

Guía Peñín

Elaborado en un paraje singular a más de 700 m de altitud, donde las condiciones extremas transmiten a la uva características imposibles de encontrar en otro lugar.

Te gustará si

te gusta descubrir vinos únicos, diferentes y con personalidad propia.

D.O.Ca.: Rioja



Variedad

50% Tempranillo, 50% Garnacha.

Viñedos

Repartidos en dos zonas: Ábalos aporta el tempranillo y Tudelilla la garnacha. Altitud superior a 700 m, lo que proporciona a la fruta fresca y elegancia.

Suelos

Ábalos: suelos arenosos descompuestos de la roca madre (sedimentos calizos).
Tudelilla: pobre y pedregoso.

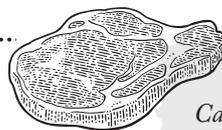


**COSECHA 2018,
UNA VENDIMIA
ATLÁNTICA.**

- 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

Carnes de estilo oriental,
chuleta de ternera gallega
y chacinas intensas.
Quesos tipo Stilton.



Elaboración y Crianza

Selección de racimos y maceración antes de la fermentación para extraer aromas y colores. Fermentan por separado las dos variedades para obtener diferentes matices. Fermentación maloláctica en tinas de roble francés en contacto sobre lías. Crianza de 15 meses.

pH: 3,47; 5,71 gr/l total de acidez expresado en ácido tartárico.



Notas de cata:



VISTA: Color rojo rubí de intensidad media, limpio y brillante.

NARIZ: Franco, marcando las dos variedades. La garnacha en forma de fruta roja, cereza picota, o fresa y el tempranillo en forma de fruta negra (mora). Es balsámico, perfil de fruta fresca, aromas de monte bajo y hierbas aromáticas. La barrica se expresa de forma sutil, pimienta negra, clavo y cedro.



BOCA: Fresco, con acidez equilibrada. Buen balance entre concentración de fruta, acidez y alcohol. La presencia de taninos es media aportando jugosidad y agradable textura.



Graduación

14% Vol.

Servicio

16-18°C

