

RESERVA 2012

Con todo el saber, y el sabor, de un gran vino de Rioja Alta



VARIEDAD

90% Tempranillo Riojano. 10% Mazuelo y Graciano.



CICLO 2012

La añada 2012 se caracteriza por la ausencia de lluvias en gran parte del ciclo vegetativo. Correcta evolución del viñedo en cada una de sus fases, cabe destacar el aumento de temperaturas a partir del mes de Mayo lo que favorece el correcto desarrollo del pámpano y la floración produciéndose un correcto cuajado. A finales del mes de Septiembre, justo antes de la vendimia, se produjeron algunas precipitaciones que influyeron muy positivamente en la evolución de la maduración, proporcionando un adecuado equilibrio final al fruto que, ayudado por un excelente estado sanitario en la vendimia y una completa madurez tanto fisiológica, como fenólica y aromática. Esta cosecha ha sido calificada de Muy Buena por el Consejo Regulador de la D.O. Ca Rioja



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Ramón Bilbao Reserva se elabora a partir de las uvas procedentes de nuestros viñedos de Rioja Alta de una edad media de 40 años, para expresar el carácter de esta subregión donde los reservas y grandes reservas son vinos históricos de la zona. Una vez seleccionadas las pacerlas óptimas para crear un vino de guarda. La elaboración está orientada a preservar el carácter primario de la fruta para ello utilizamos maceraciones prefermentativas durante 3 a 4 días, post fermentativas de 5 a 7 días, remontados y bazuqueos diarios. No se filtra ni se clarifica hasta el final. Envejecimiento: Barrica Americana durante 20 meses: Missouri y Ohaio y 20 meses posteriores en botella.



CATA

Color rojo rubí, de intensidad media alta. Limpio, brillante y con presencia de lágrimas. En nariz es limpio de alta intensidad y rico en matices. Notas de fruta roja y negra en estado fresco, recuerdo a regaliz, mentolados en equilibrio con los aromas procedentes de la crianza en barrica (galleta, nuez moscada, canela). Los aromas se encuentran en estado de evolución. En nariz es de intensidad alta, con buen impacto. El alcohol y la acidez están equilibrados. La intensidad del tanino es media y redondo. El final de boca demuestra que es un vino de peso y estructurado.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 17°C y 18°C.

El maridaje es perfecto con platos tradicionales, como carnes rojas, caza y quesos curados.

