

## RESERVA 2011

EN LAS FINCAS DE LA RECILLA, VALDEGARU, OZAKU Y LA OLIVERA, LA TIERRA, EL SOL Y LA LLUVIA CREAN ESTE VINO EXCEPCIONAL, AL QUE EL COUPAGE DA SU FORMA DEFINITIVA. CON TODO EL SABER, Y EL SABOR, DE UN GRAN VINO DE RIOJA ALTA.



### VARIEDAD

90% Tempranillo Riojano. 10% Mazuelo y Graciano.



### CICLO 2010

El ciclo vitícola 2011 fue muy favorable y con una baja incidencia de plagas o enfermedades, además un desarrollo vegetativo excelente con un buen estado sanitario de la cepa hasta el final del ciclo, aunque con algo de sequía en ciertas zonas. La excepcional condición sanitaria de los racimos fue un aspecto clave para la vendimia, ya que facilitó unas fermentaciones sin problemas y augurando unos vinos bien estructurados y con altos niveles de color. Unos rendimientos muy bajos en el viñedo también han contribuido a que analíticamente los vinos de esta añada se encuentren entre los tres mejores de los últimos 30 años según el Consejo Regulador. No en vano esta cosecha ha sido calificada oficialmente de EXCELENTE



### ELABORACIÓN Y CRIANZA

En la elaboración de los reservas en Ramón Bilbao, se piensa en vinos que en la mayoría de los casos van a ser abiertos pasados unos años. Por lo tanto son coupages adecuados para permanecer un largo periodo en bodega y de este modo, ganar longevidad y que su evolución en botella sea lenta y plena.

Aunque corresponden a un patrón clásico por ser elaborados con Tempranillo, Mazuelo y Graciano, envejecido en roble americano; desde ya hace muchos años, su incorporación extra de fruta, por su intensa maceración, los ubica entre los vinos de corte más moderno dentro de la D.O. Permanencia en bodega: 20 meses



### CATA

Bonito color granate, con capa media-alta. Limpio y brillante. Con presencia de lágrimas al girar la copa.

Nariz compleja. Intensidad alta. Fruta madura combinada con aromas terciarios generados durante un largo período de crianza. Una madera sana deja huella. Aromas dulces de pastelería, nuez moscada, canela en rama y hojas secas.



### SERVICIO Y MARIDAJE

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

El maridaje es perfecto con comida internacional (platos al curry, cebiche y especiados) o tradicional, como carnes rojas, caza y quesos curados.

