



RAMÓN BILBAO

HARO · RIOJA ALTA

VIÑEDOS DE ALTURA 2013

SOLO UNOS POCOS VIÑEDOS VIEJOS DE LAS ZONAS DE MAYOR ALTITUD DE VILLALBA DE RIOJA Y TUDELILLA, SON LOS ELEGIDOS PARA ESTA PIRUETA ENOLÓGICA. TEMPRANILLO ATLÁNTICO Y GARNACHA MEDITERRANEA SE ENCUENTRAN Y DIALOGAN MODERNA.



VARIEDAD

50% Tempranillo y 50% Garnacha.



CICLO 2013

Tras un ciclo vegetativo el del 2012 caracterizado por la sequía, cabe destacar el efecto de las lluvias caídas a finales de septiembre, 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, ha permitido elaborar vinos de gran calidad y rica frutuosidad. Esta cosecha ha sido calificada de Muy Buena por el Consejo Regulador de la D.O. Ca Rioja



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Se elaboran por separado las dos variedades que pese a la distancia entre ambos municipios, su semejanza de altitud iguala las fechas de vendimia. Solo los mejores racimos superan la prueba de las mesas de selección, que hacen que llegue a los depósitos de fermentación solo los racimos elegidos.

Fermentación maloláctica en barricas de roble francés nuevas sobre las que continuará su crianza sobre lías.

La crianza se prolongó durante 15 meses, en 240 barricas, lo que dio como resultado al final 64.580 botellas de 75 cl .



CATA

Rojo rubí. De capa media-alta. Limpio y brillante. Con presencia de lágrimas al girar la copa. La nariz aporta los aromas frescos procedentes de viñedos plantados en altitud. De intensidad media-alta. Fruta negra de tempranillo con fruta roja de garnacha. Aromas de bombón de licor de cereza, fruta escarchada, aromas balsámicos, romero y tomillo.

Boca vibrante, con buena acidez, que ensalza a la madera. En retronasal es complejo y fresco.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 18°C y 20°C.

Muy versátil con diferentes platos, pero destaca su perfecta conjugación con carnes muy especiadas y sazonadas de estilo oriental (Thai). También perfecto con platos más clásicos como la chuleta de ternera gallega y las chacinas intensas (cecina). Recomendable con quesos corpulentos pero cremosos (Stilton).

