

RAMÓN BILBAO

HARO · RIOJA ALTA

# Alma de Ramón Bilbao



## VARIEDAD

100% Tempranillo



## CICLO 2014

La añada 2014 se caracteriza por una alta pluviometría. Comenzó con un invierno húmedo y frío, dando paso a una primavera cálida, lo que favoreció una óptima brotación y buen inicio del desarrollo vegetativo. El verano fue fresco y húmedo, generando así maduraciones lentas. El final del verano e inicio del otoño resultó caluroso, aunque combinado con días de lluvia. Este hecho dio lugar a una maduración heterogénea. Gracias a una gran trabajo en campo se logró vendimiar cada una de las parcelas en su mejor momento vitícola.



## ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Vendimia manual en pequeñas cajas a partir de las uvas procedentes de viñedos con 40 años de edad aproximada. Selección en bodega y fermentación en un único tino de roble francés de 12.000 litros. Tras la misma, el vino pasó a barricas donde se realizó la fermentación maloláctica sin trasiegos, sólo con el removido de las lías mediante la técnica de batonage periódico. Tras su permanencia en bodega el vino se embotella sin ningún proceso de clarificación o filtración. Envejecimiento en barrica durante 20 meses y 20 meses más en botella.



## NOTAS DE CATA

Vino de color morado y muy opaco y brillante. Su amplia paleta de aromas nos trae recuerdos de frutos negros, madera ahumada, pan tostado y nuez moscada. En el paladar es apreciable su textura suave y elegante. Es poderoso y contundente. El vino se desenvuelve en multitud de capas que demuestran el esfuerzo de integración entre la fruta del tempranillo y la sutileza de la crianza en madera. El vino permanece en boca dejando una sensación fresca y jugosa que nos trae de vuelta los sabores a fruta del inicio. Vino único y original.



## SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura ideal de consumo entre los 17°C y los 18°C. Perfecto para acompañar con carnes rojas y de caza, ahumados, sushi y cebiches, quesos blandos y comida internacional especiada con curry.