

RESERVA ORIGINAL 2014

Homenaje a la persona que siempre creyó en el vino.

Ramón Bilbao Reserva Original 43, es el legado en el tiempo de la persona que forjó en nuestra compañía una manera única de entender el mundo del vino y que hoy permanece inalterable. Un vino con hondas raíces en nuestros recuerdos que nos permite preservar y compartir el espíritu de la persona que siempre creyó en el vino.



VARIEDAD: 100% Tempranillo



AÑADA 2014: El ciclo vitícola se ha caracterizado 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 ha sido fresco y con alta humedad, generando así maduraciones lentas. El final del verano e inicio del otoño, ha resultado caluroso combinando con días de lluvia, dando lugar a una maduración heterogénea. Gracias a un gran trabajo en campo, se ha logrado vendimiar en cada una de nuestras parcelas en su mejor momento vitícola.

VITICULTURA: Viticultura integrada, mínima intervención y siguiendo el ciclo vegetativo del viñedo para lograr la máxima adaptación a las condiciones naturales del mismo. Abonado orgánico.

VENDIMIA: Cuarta semana de Octubre de 2014. Exhaustiva selección de dos parcelas de viñedo ubicadas en Villalba de Rioja, zona límite de cultivo. Vendimia manual en cajas, con selección de racimos en óptimas condiciones de maduración y sanitarias en viñedo y en bodega mediante cinta de selección. Tempranillo (100%) de dos viñedos plantados en 1942 y 2005.



VINIFICACIÓN: Elaboración tradicional. Maceración prefermentativa en frío con nieve carbónica. Despalillado, con remontados diarios combinados con delestage y bazuqueos. Fermentación en tino de madera a temperatura controlada (28°C). Fermentación maloláctica en barrica. Envejecimiento: 20 meses en barrica de un solo uso de roble francés de 225l.



NOTAS DE CATA

Color rojo rubí, de capa media-alta. Limpio, brillante y con presencia de lágrimas.

Nariz de intensidad media. Limpio y franco. Aromas frescos, de fruta roja madura, frutos secos (almendra fresca), aromas florales (violetas) y matices balsámicos. Todos ellos combinados con aromas de crianza: panadería, galleta, especias, aroma de chocolate blanco, bombón de licor y también de la crianza en botella, aroma de cuero limpio y complejidad. En boca es intenso. Buena acidez (media-alta), taninos redondos. Alcohol equilibrado. Largo. En retromasal vuelve a aparecer las sensaciones percibidas en nariz de fruta roja, balsámicas y de crianza.

Como conclusión, es un vino muy equilibrado, en armonía, en estado de evolución, con un largo recorrido.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 17°C y 18°C. Perfecto para acompañar ternera, ahumados, quesos blandos y comida internacional.

