

DESDE 1924



RAMÓN BILBAO LÍMITE NORTE

2019

Un vino que explora la zona más occidental de Rioja a través de dos variedades autóctonas pero poco frecuentes, que crecen en un clima extremo con influjos de frescura atlántica.

Elaboración y Crianza

Desfangado por gravedad. Fermentación con ligera turbidez en hormigón a diferentes temperaturas. Maturana Blanca a 15°C para favorecer el carácter floral y Tempranillo Blanco a 17°C para conseguir complejidad y estructura en boca. Crianza sobre lías finas en hormigón, ánfora y barrica francesa de 600 litros. Ensamblado y envejecimiento en barrica francesa de 225l durante 6 meses, más 12 meses en botella.

El paisaje

lo forman los Montes Obarenes y los ríos Oja y Tirón. Este lugar es el último que se vendimia en Rioja.



D.O.Ca.: Rioja

Variedad

50% Maturana Blanca y 50% Tempranillo Blanco.



Viñedos y Clima

Situados en Cuzcurrita, a 450 m de altitud, exposición norte-sur y clima continental extremo que preserva la acidez y la frescura de los blancos.

Suelos

Aluvión, poco profundo y cascajo en superficie con poca retención hídrica. Son cálidos, favoreciendo la maduración por la absorción de temperatura de las piedras.



**COSECHA 2019,
UNA AÑADA
CÁLIDA Y SECA.**

- Invierno severo, largo y lluvioso.
- Ciclo retrasado 15 días.
- Perfecta maduración y equilibrio.

VENDIMIA

- Producción: 10% por encima de la media.
- Se inicia a principios de sept.
- Manual en cajas de 15 kg.



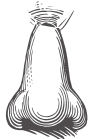
pH: 3,31; 7,08 g/l total de acidez, expresado en ácido tartárico.

Notas de cata:

VISTA: dorado, de intensidad media.



NARIZ: nariz compleja, con fruta de hueso (melocotón y albaricoco), notas cítricas (piel de lima) y notas florales. La madera está integrada y aparece en forma de vainilla y especias.

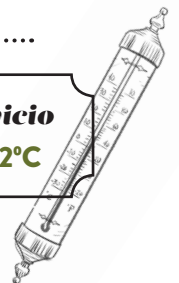


BOCA: refrescante acidez con cuerpo medio. Fantástico equilibrio entre la acidez, la concentración de fruta y el alcohol. El final es largo, con agradable textura que irá mejorando y adquiriendo complejidad a lo largo de varios años.



Graduación
12,5% Vol.

Servicio
10-12°C



MARIDAJE

Mejor junto a carnes blancas, gallina trufada, quesos cremosos tipo gorgonzola y pescados grasos o kokotxas.

