DESDE 1924

RAMÓN BILBAO

LÍMITE SUR

2019

Un Rioja proveniente de un paraje desconocido de la Sierra de Yerga, donde la altura matiza el calor del verano y se siente el azote del cierzo y el levante.

El paisaje corresponde a la parte más alta del extremo oriental de La Rioja con una clara influencia mediterránea. Tomillo, romero, carrasca....

D.O.Ca.: Rioja

Variedad

100% Garnacha.

Viñedos y Clima

Plantados en 1977 y 2014. Situados en la parte más alta del extremo oriental de La Rioja. Exposición norte y clima continental-atlántico. Altitud 500-600m.

Suelos

Origen petrocálcico. Glacis, gravas, arenas y limos. Son cálidos, con retención de agua de media a baja en función de la composición de arena.

Elaboración y Crianza

Maceración prefermentativa para preservar los aromas florales y la extracción de color. Fermentación en hormigón (con un porcentaje de raspón para aportar frescor y tanino) a 24ºC. Envejecido en diferentes materiales (ánforas, barricas de 600l y hormigón). Ensamblado y envejecido en barrica francesa de 225 litros durante 8 meses.

pH: 3,38; 5,95 g/l total de acidez, expresado en ácido tartárico.

Notas de cata:

VISTA: delicado color rojo rubí, de intensidad alta, limpio, brillante y con presencia de lágrimas.

NARIZ: nariz fresca y franca de la variedad. Aparece fruta roja (arándanos, fresa y frambuesa), con notas de hierbas aromáticas (tomillo y romero), con notas balsámicas (menta) y aromas de madera (especias y cedro).

BOCA: crujiente acidez, moderada concentración de elegantes taninos. Cuerpo delicado y largo final.

Graduación	Servicio
14,5% Vol.	16-18ºC

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.

MARIDAJE

Perfecto acompañante de carnes rojas, quesos curados, arroces de carne y caza de pluma.