DESDE 1924

RAMÓN BILBAO

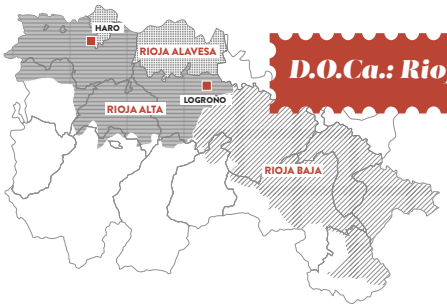
Organic.

2021

Un Rioja elaborado con una cuidada selección de las mejores cepas de nuestros viñedos ecológicos, que combina la elegancia de la Tempranillo con la frescura de la Garnacha.

Te gustará si

buscas un vino ecológico, de estilo único, afrutado y diferente.



D.O.Ca.: Rioja

Variedad

80% Tempranillo y 20% Garnacha.

Viñedos

Parcelas de Tempranillo situadas en diferentes localidades de Rioja y parcelas de Garnacha situadas en Rioja Oriental.

Suelos

Pedregosos, con zonas de arcilla y una capa inferior de caliza.

UNA VENDIMIA LARGA Y DE CALIDAD.

En general ha sido un año cálido y con altas condiciones de humedad, con fenómenos torrenciales y focos de granizo, sobre todo en Rioja Alta.

VENDIMIA

- Finales de septiembre. Muy corta duración.
- Producción normal.
- Buena acidez.

Elaboración y Crianza

Cuando la uva llega a la bodega, los racimos se despalillan. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Terminada la fermentación maloláctica, el vino se trasiega a barrica americana en las que permanece durante 8 meses.

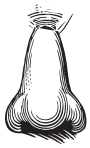
pH: 3,49; 5,65 gr/lt total de acidez, expresado en ácido tartárico.

Graduación	Servicio
13,5% Vol.	14-16ºC.

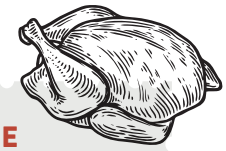
Notas de cata:

VISTA: color rojo rubí, cubierto de color.

NARIZ: nariz con matices de fruta fresca, con notas de frambuesa, mora y arándanos. Sutil presencia de aromas de barrica, con notas de cedro, balsámicos y especias.



BOCA: equilibrada acidez, presentando un perfecto equilibrio con la concentración de tanino redondo y la concentración de fruta. El final es largo, dejando en retronasal el mismo recuerdo frutal que en nariz.



MARIDAJE

Perfecto para acompañar platos de pasta, quesos curados, pescados a la brasa o carnes blancas.