

DESDE 1924



RAMÓN BILBAO

Organic.

2022

D.O.: Rueda.



Un Verdejo ecológico nacido de un manejo sostenible y respetuoso del viñedo, fresco y floral, con un estilo único.

Te gustará si

bucas un vino de estilo único, fresco, intenso, con las características del Verdejo y elaborado de forma más sostenible.

Variedad

100% Verdejo.

Viñedos

Viñedos ecológicos de Verdejo situados a más de 700 metros de altitud.

Suelos

Pobres, con poca materia orgánica, y grava que facilita la aireación y el drenaje.



UN AÑO MUY SECO Y CÁLIDO.

Invierno frío, primavera suave y verano muy cálido y seco. Otoño fresco durante la noche y lluvioso.

VENDIMIA

- Comienzo el 6 de septiembre.
- Racimos con bayas pequeñas y sueltas.
- Noches frescas pero más cálidas que en años anteriores.

Elaboración y Crianza

Maceración prefermentativa en frío, generando así una mayor liberación de aromas varietales. Durante todo el proceso se trabaja con gases inertes lo que permite preservar los vinos, evitar el contacto con el oxígeno y lograr una mayor longevidad. El 20% se cría en depósitos de hormigón sobre sus lías.

pH: 3,1; 5,9 g/l total de acidez, expresado en ácido tartárico.

Graduación

13 % Vol.

Servicio

7-9°C.



Notas de cata:



VISTA: Color amarillo verdoso. Intensidad media, limpio, brillante y con presencia de lágrimas.

NARIZ: Alta intensidad de cítricos y flores blancas de jazmín, con notas de hinojo. Presencia en un segundo plano de aromas de fruta blanca y tropical.



BOCA: Fresco y untuoso. Equilibrado y con cuerpo, con presencia de herbales y notas de pomelo en retronasal.

MARIDAJE

Perfecto en el aperitivo y acompañando platos fríos como cremas, verduras al vapor, ensaladas, quesos cremosos y carnes blancas.

