

VERANO "FRESH" CON LAS NOVEDADES DE RAMÓN BILBAO

La bodega riojana presenta sus nuevas y frescas propuestas para disfrutar del verano con Ramón Bilbao Verdejo y Ramón Bilbao Rosado.

Madrid, 10 de Mayo 2018.- Este verano será sin duda más fresco y divertido que nunca con las novedades de Ramón Bilbao. La bodega riojana, ha presentado las innovadoras propuestas de dos de sus vinos: el Rosado Denominación de Origen Rioja y el Verdejo D.O. Rueda.

El departamento de I+D de Ramón Bilbao ha trabajado durante meses en lo que supone una auténtica innovación para el mundo del vino: una gominola, elaborada a partir del extracto de los aromas de su Ramón Bilbao Rosé, pensada para transmitir la esencia de este vino y transportarnos al momento de su elaboración, de una forma única y sorprendente.

La gominola ha sido creada a partir de una técnica que captura los aromas que se producen en el momento de la elaboración del Ramón Bilbao Rosado. Éstos se desprenden de forma gaseosa durante el periodo de fermentación y se licúan obteniendo así un extracto enriquecido con esos aromas del vino. Es un artesano quien, una vez recibe el concentrado, se encarga de fabricar las gominolas, con un resultado único en el mercado español.

"La esencia de nuestra bodega es el descubrimiento. Con este proyecto queremos ofrecer a nuestro consumidor un viaje metafórico hacia nuevas fronteras de consumo del vino. Es también, una forma de acercar este gran patrimonio a un público más joven e innovador. Un toque de diversión, pero sin renunciar al rigor técnico que ofrecen nuestros expertos. Nuestra gominola custodia dentro de sí los auténticos aromas de nuestro Ramón Bilbao Rosado" afirma Rosana Lisa, Directora de Innovación de Ramón Bilbao.

El resultado en boca de esta gominola recuerda al vino que la origina: ligeramente dulce y delicado, con matices florales. Una experiencia perfecta para complementar la degustación de Ramón Bilbao Rosé. Es dulce se podrá comprar online en *Club Venturio*, que es el canal de venta directa de Ramón Bilbao, y también en todas las vinotecas de la compañía. Será posible su adquisición en cajas de 10 unidades, al precio de 15,95 euros.

Pero las innovaciones para el verano de Ramón Bilbao no acaban aquí: la gama de cocktails "Fresh by Ramón Bilbao" tiene este año un nuevo integrante: Fresh Verdejo. Un cocktail a base de Ramón Bilbao Verdejo, mezclado con hielo, hojas de albahaca y un toque de sirope de lima. Una combinación aromática, refrescante y seca, perfecta para amenizar las tardes de verano.

Fresh Verdejo se suma así a Fresh Rosé, el cocktail a base de Ramón Bilbao Rosado que reúne en una copa Ramón Bilbao Rosado, hielo, pomelo y sirope de fresa.

RAMÓN BILBAO

HARO · RIOJA ALTA

Tres ingredientes que complementan las notas de cata del vino, con recuerdos de pomelo y matices de fresa, sin alterar su esencia floral.

CÓMO PREPARAR FRESH VERDEJO BY RAMÓN BILBAO

- Coloca 3 hielos grandes en la copa y muévelos en círculo para enfriar la copa.
- Retira el exceso de agua de los hielos y llena la copa con Ramón Bilbao Verdejo hasta cubrir los hielos.
- Dale un toque divertido con 8 gotas de sirope de lima Monín.
- Por último, agrega una rodaja de lima y unas hojas de albahaca.
-

CÓMO PREPARAR FRESH ROSÉ BY RAMÓN BILBAO

- Enfria la botella de Ramón Bilbao Rosado a 6°.
- Coloca 3 hielos grandes en la copa y muévelos para enfriarla.
- Llena la copa con Ramón Bilbao Rosado hasta cubrir los hielos.
- Dale un toque divertido con 7 gotas de Monín de fresa.
- Agrega una rodaja de pomelo u otra fruta cítrica, para realzar la frescura y aportar un sutil toque amargo.

Bodegas Ramón Bilbao, una bodega histórica con personalidad contemporánea.

Desde su fundación en Haro en 1924, la empresa familiar ha demostrado una actitud precursora en la Denominación de Origen Calificada Rioja. La innovación y la perseverancia son algunos de nuestros valores y nuestra filosofía de trabajo es prueba de ello. Ramón Bilbao es propietaria de 180 hectáreas de viñedo en Rioja y 60 en Rueda y cuida con esmero otras más de 900 hectáreas de las principales zonas de calidad de la DOCa. Rioja y DO Rueda.

Nuestro objetivo de ofrecer la máxima calidad a nuestros clientes, desde la viña hasta la comercialización, conlleva un nivel de exigencia que sólo es posible con la pasión de quien quiere superarse a diario.

Zamora Company, una de las mayores empresas familiares de bebidas en España, es propietaria de la Bodega desde 1999. La firma familiar está impulsando una respetuosa transformación que centra todos sus esfuerzos en mantener el legado histórico pero aportando un marcado carácter innovador y una modernización en los procesos e instalaciones que posicionan a la Bodega como un referente enológico a nivel global.

www.bodegasramonbilbao.es