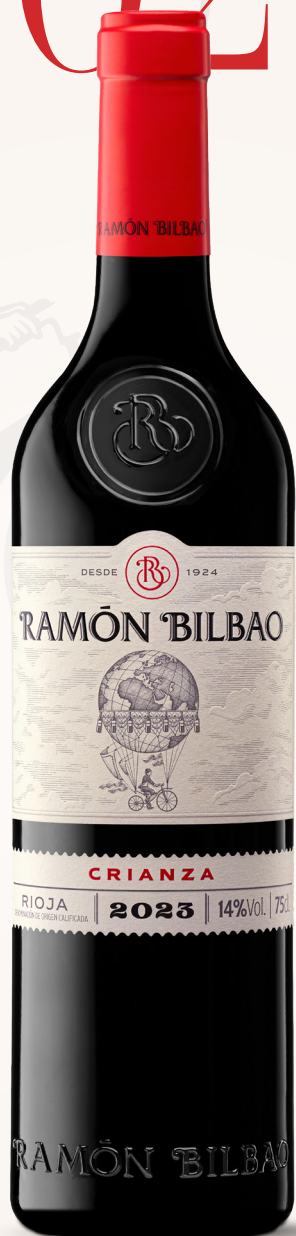




CRIANZA 2023



Un clásico renovado, criado en barricas de roble americano. Fresco, versátil, frutoso, equilibrado y con el twist de Ramón Bilbao. Un vino creado para disfrutar en cualquier momento del aroma y sabor del mejor tempranillo de Rioja.

D.O.Ca. VARIEDAD

Rioja. 100% Tempranillo

TERRUÑO

Viñedos seleccionados por sus características únicas para reflejar la autenticidad y diversidad de la D.O.Ca. Rioja, con mezcla de suelos francos y aluviales de Rioja Oriental, arcillosos de Rioja Alavesa y arcillo-arenosos de Rioja Alta.

VENDIMIA 2023

La añada 2023 ha sido una añada temprana en Rioja. Con lluvias de primavera y temperaturas suaves que aceleraron la brotación. Mayo fue caluroso, siguiendo un verano muy seco, alcanzando valores de 40°C desde finales de mes. Las lluvias de inicio de septiembre alertaron a los viticultores, dando inicio a una vendimia rápida y con mucha selección en el campo.

ELABORACIÓN

Vendimia de cada viñedo en su óptimo momento y vinificación por separado. La fermentación alcohólica y maloláctica se realiza en acero inoxidable. Posteriormente, el vino permanece durante 14 meses en barricas de roble americano de segundo y tercer uso.

ESTILO

Crianza es un vino perfecto para disfrutar cada día. Es ligero, fresco y con buena intensidad frutal, especialmente negra, como moras o ciruelas. La crianza está presente a través de sutiles notas de regaliz, vainilla, coco y panadería. En boca es elegante, de acidez crujiente, textura jugosa y muy fácil de beber.

MARIDAJE

El tinto perfecto para el tapeo, quesos curados, embutidos y un buen asado. Acompaña igual de bien a una pizza artesanal, carnes a la brasa (blancas o rojas), un arroz o una lasaña.

90

Tim Atkin

91

Silver IWSG

Plata

Decanter

91

Peñín

CONTIENE SULFITOS

