



EDICIÓN LIMITADA TEMPRANILLO 2022



Elaborado con una selección de las mejores uvas y envejecido en barricas de máxima calidad, este vino es el segundo "coupage" del icónico Mirto de Ramón Bilbao. Perfecto para aquellos que disfrutan de la modernidad, les gusta arriesgar, crear y ver el mundo desde una perspectiva diferente.

D.O.Ca. VARIEDAD

Rioja. 100% tempranillo.

TERRUÑO

Viñedos seleccionados en diferentes fincas de varios pueblos cercanos a Haro, entre 450 y 700 metros de altitud. Gran diversidad de suelos, entre los que destacan los arcillos-calcareos, con componente férrica y aluviales.

VENDIMIA 2022

En Rioja Alta, la añada 2022 fue más suave en comparación con Rioja Oriental. Aunque la región experimentó un déficit hídrico generalizado, las lluvias de finales de agosto y principios de septiembre compensaron durante las últimas semanas de maduración. Esto permitió al tempranillo fino avanzar en su desarrollo y alcanzar un equilibrio óptimo en el momento de la vendimia.

ELABORACIÓN

Cada municipio se elabora por separado hasta el ensamblaje. Selección manual de racimos y fermentación alcohólica y maloláctica en finas de roble francés. Posteriormente, el vino envejece durante 15 meses en barricas de roble francés y se ensambla en depósitos de hormigón durante 5 meses adicionales.

ESTILO

Es un vino con alma y frutuosidad, de alta intensidad, limpio y brillante. Con notas de uva negra madura y crianza en barricas nobles, acompañadas de pimienta negra, clavo y chocolate. Es largo, con peso y presencia del terroir.

MARIDAJE

Carnes rojas, ahumados y cocina internacional como platos mejicanos o cocina china especiada.

Plata

Rioja Masters

93

Tim Atkin

91

James Suckling

92

Peñín

97

Proensa

92

Gourmets

91

Decanter Report

90

Vinous

CONTIENE SULFITOS

