



RESERVA 2019



Reserva es un vino que combina a la perfección los ingredientes clásicos de Rioja, como el tempranillo y la barrica americana, al que añadimos la personalidad y el estilo único de Ramón Bilbao.

D.O.Ca. VARIEDAD

Rioja. 90% tempranillo
7% graciano y 3% mazuelo.

TERRUÑO

Viñedos de diferentes fincas situadas en Rioja Alta, donde crecen cepas de más de 40 años de edad plantadas en vaso. Los suelos sobre los que se asientan son arcillo-ferrosos, de base calcárea, un terruño que aporta frescura y prolonga el periodo de maduración.

VENDIMIA 2019

El ciclo estuvo marcado por una brotación y cuajado irregulares, que exigieron un enfoque minucioso y artesanal. Cada rincón de la parcela fue tratado con precisión, adaptando labores como el deshojado para mejorar la aireación y garantizar un perfecto estado sanitario. El resultado fue una maduración fenólica equilibrada con la acidez, dotando a esta añada de un extraordinario potencial de longevidad.

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable y crianza en barricas de roble americano de 225 litros, de segundo y tercer uso, durante 20 meses. Su carácter se perfecciona con una crianza adicional de 20 meses en botella, alcanzando una armonía perfecta antes de salir al mercado.

ESTILO

Reserva expresa el puro estilo de Rioja Alta. Posee una complejidad distintiva, con aromas a fruta roja y un elegante y equilibrado carácter de roble. Es fresco, de acidez integrada, gran cuerpo, final largo y taninos redondos.

MARIDAJE

Combina a la perfección con platos tradicionales, como chuletas de cordero, chorizo, cerdo asado, y carnes y quesos curados.



CONTIENE SULFITOS

