



RAMÓN BILBAO

Reserva

2015

92

92

Tim Atkin

Guía Peñín

Un vino que combina a la perfección los ingredientes clásicos de Rioja, como el tempranillo y la barrica americana, al que añadimos nuestra personalidad única.



D.O.C.a.: Rioja

Variedad

90% Tempranillo
y 10% Mazuelo y Graciano.

Viñedos

Procedentes de diferentes fincas situados en Rioja Alta. Cepas de más de 40 años de edad plantadas en vaso.

Suelos

Arenosos
y franco-arenosos.



Te gustará si

eres un amante de la más pura tradición riojana.

**UNA DE LAS COSECHAS
MÁS TEMPRANAS
Y RÁPIDAS.**

Primavera fresca que favorece rotación y cuajado.
Más racimos pero granos más pequeños.
Verano muy cálido, sobre todo en julio.
Cosecha calificada "Muy Buena" por el Consejo Regulador.

VENDIMIA

- Días ventilados, frescos y soleados.
- Cada pacerla según su óptima maduración.
- Finaliza el 17 de octubre.



Elaboración y Crianza

Maceraciones prefermentativas durante 3 a 4 días, post fermentativas de 5 a 7 días, remontados y bazuqueos diarios. No se filtra ni se clarifica hasta el final. Envejecimiento: barrica americana durante 20 meses: Missouri y Ohio y 20 meses posteriores en botella.

pH: 3,51; 5,8 gr/l total de acidez expresado en ácido tartárico.

Graduación

14% Vol.

Servicio

17-18°C

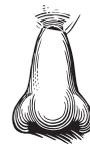


Notas de cata:



VISTA: Color rojo granate. De intensidad media alta. Limpio, brillante y con presencia de lágrimas.

NARIZ: Intensidad alta, notas de fruta negra y fruta roja fresca. Aromas de especias dulces, vainilla, bollería, comino, toques mentolados y de monte bajo.



BOCA: Fresco, intenso, buena acidez, tanino maduro y alcohol integrado. En retronasal recuerda de nuevo a la fruta roja y especias dulces. Es equilibrado, armonioso, listo para consumir y con gran potencial de guarda.

MARIDAJE

Combina a la perfección con platos tradicionales, como carnes rojas y quesos curados.

