



DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

# Rosado

2019

90

Guía Peñín

Elaborado con el afán de recuperar un vino clásico de Rioja Alta, acostumbrada a los pálidos tonos del rosado y del poder de la sutileza.



## Elaboración y Crianza

Sangrado por gravedad y sin prensado automático. La uva tinta entra en el depósito y macera durante dos-cuatro horas. Recogida del mosto sin prensado mecánico para sintetizar los aromas y sabores más primarios, que recuerdan a los toques florales de la garnacha. Fermentación a baja temperatura (14°C).

**pH:** 3,12; 6 gr/l total de acidez expresado en ácido tartárico.

## Variedad

85% Garnacha, 15% Viura.

## Viñedos

Situados entre 550 y 770 metros de altitud en diferentes fincas que se encuentran el Alto Najerilla, en la falda de la Sierra de la Demanda.

## Suelos

Rocosos, con zonas de arcilla y un nivel calcáreo más bajo que en otras zonas de La Rioja.



## Te gustará si

te gusta la elegancia, la sofisticación y la delicadeza de los rosados de estilo provenzal.

**COSECHA 2019,  
UNA AÑADA  
CÁLIDA Y SECA.**

Final de otoño y principio de invierno muy suaves. Una helada en abril merma la producción. Añada calificada como "Memorable".

### VENDIMIA

- Producción: 30% por debajo de la media.
- Se inicia a principios de septiembre.
- Manual en cajas de 15 kg.



## Graduación

13% Vol.

## Servicio

7-8°C



## Notas de cata:



**VISTA:** Color rosa salmón, intensidad pálida. Es limpio, brillante y con ligera presencia de lágrimas.

**NARIZ:** Franco y limpio en aromas. Intensidad media, aromas de fruta fresca, principalmente notas cítricas (pomelo y lima), flores frescas, notas herbales y fruta roja.



**BOCA:** Presenta acidez alta pero equilibrada. El cuerpo es ligero-medio. La retronasal es muy franca, recordando los aromas cítricos registrados en nariz.

## MARIDAJE

Ideal como aperitivo y platos fríos como espárragos blancos, salpicón de marisco, verduras a la plancha, carpaccio de ternera o risottos.

