

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

Verdejo

2019

D.O. Rueda.

Un verdejo que sorprende por su marcado carácter herbal y floral, frente al resto de la D.O. que mantiene notas más tropicales y anisadas.

Variedad

100% Verdejo.

Viñedos

Situados tanto en nuestra Finca Las Amedias como en otras cercanas a más de 700 metros del altitud.

Suelos

Suelos pobres, con poca materia orgánica, y grava que facilita la aireación y el drenaje.



Te gustará si

bucas un blanco fresco, con la tipicidad de la verdejo y un marcado carácter herbal.

COSECHA 2019,
UN AÑO MUY SECO.

Invierno con temperaturas muy bajas y primavera y verano suaves. Escasez de lluvias hasta el mes de septiembre. Los fuertes vientos permiten una buena sanidad.

VENDIMIA

- Comienzo el 8 de septiembre.
- Vendimia nocturna y fresca
- Bayas de pequeño tamaño y sueltas.



Elaboración y Crianza

Maceración prefermentativa en frío, generando así una mayor liberación de aromas varietales. Durante todo el proceso de elaboración se trabaja con gases inertes lo que permite preservar los vinos, evitar el contacto con el oxígeno y lograr una mayor longevidad de este verdejo.

pH: 3,2; 5,8 gr/l total de acidez expresado en ácido tartárico.

Graduación

13% Vol.

Servicio

7-9°C



Notas de cata:



VISTA: Color amarillo-verdoso de intensidad media. Es un vino limpio y brillante con presencia de lágrima.

NARIZ: Presenta intensidad alta con aromas de frutas cítricas y tropicales. Aparecen notas herbales de hinojo y florales como el azahar.



BOCA: Fresco con presencia de acidez equilibrada con un final untuoso. En retronasal aparecen los cítricos y herbales nuevamente.

MARIDAJE

Perfecto en el aperitivo y acompañando platos fríos como cremas, verduras al vapor, ensaladas, quesos cremosos y carnes blancas.

