



DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

Edición Limitada

2018

93

92

Tim Atkin

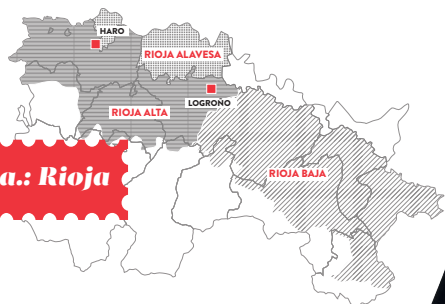
Guía Peñín

Elaborado con una selección de las mejores uvas y de las mejores barricas. Es el segundo "coupage" del vino icono de Ramón Bilbao: Mirto.



Te gustará si

te gusta la modernidad, arriesgar, crear y mirar de forma diferente.



D.O.Ca.: Rioja

Variedad

100% Tempranillo Riojano.

Viñedos

Fincas situadas entre 450 y 700 metros de altitud de varios pueblos cercanos a Haro.

Suelos

Baja fertilidad, principalmente arenoso con baja retención de humedad.

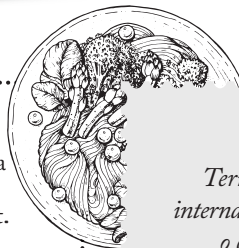


**COSECHA 2018,
UNA VENDIMIA
ATLÁNTICA.**

- Invierno severo, largo y lluvioso.
- Ciclo retrasado 15 días.
- Perfecta maduración y equilibrio.

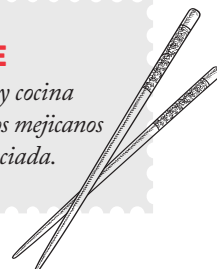
VENDIMIA

- Producción: 10% por encima de la media.
- Se inicia a principios de sept.
- Manual en cajas de 15 kg.



MARIDAJE

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



Elaboración y Crianza

Selección de racimos y fermentación artesanal en tinos de madera a temperatura controlada 27-28°C. Se utilizan levaduras autóctonas. Crianza durante 15 meses en barricas nuevas de roble francés y posteriormente 10 meses en botella en bodega subterránea.

pH: 3,49; 6,15 gr/l total de acidez expresado en ácido tartárico.



Notas de cata:

VISTA: Intenso color rojo rubí con reflejos granates. Limpio y brillante. Con presencia de lágrimas al girar la copa.



NARIZ: Limpio, franco con muy buena intensidad. Presencia de fruta negra fresca (cereza negra, ciruela negra). Aromas balsámicos, y hierbas aromáticas. Rico en especias, como pimienta negra, cacao y notas café.



BOCA: Largo, intenso y con acidez equilibrada. Presencia de tanino redondo y fino. En retronasal recuerda a los aromas registrados en nariz.



Graduación

14% Vol.

Servicio

16-17°C