

RAMÓN BILBAO LÍMITE SUR

2020

Un Rioja proveniente de un paraje desconocido de la Sierra de Yerga, donde la altura matiza el calor del verano y se siente el azote del cierzo y el levante.

El paisaje corresponde a la parte más alta del extremo oriental de La Rioja con una clara influencia mediterránea. Tomillo, romero, carrasca....



D.O.Ca.: Rioja



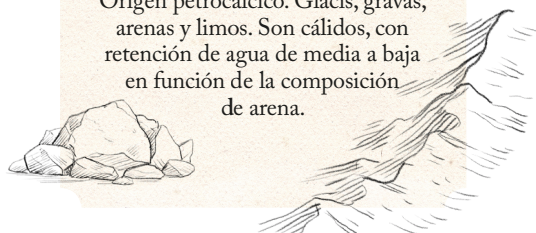
Variedad
100% Garnacha.

Viñedos y Clima

Plantados en 1977 y 2014. Situados en la parte más alta del extremo oriental de La Rioja. Exposición norte y clima continental-atlántico. Altitud 500-600m.

Suelos

Origen petrocálcico. Glacis, gravas, arenas y limos. Son cálidos, con retención de agua de media a baja en función de la composición de arena.



**COSECHA 2020,
LA AÑADA DE LOS
EXTREMOS.**

En general ha sido un año cálido y con altas condiciones de humedad, con fenómenos torrenciales y focos de granizo, sobre todo en Rioja Alta.

VENDIMIA

Finales de septiembre. Muy corta duración.
• Producción normal.
• Buena acidez.

Elaboración y Crianza

Maceración prefermentativa para preservar los aromas florales y la extracción de color. Fermentación en hormigón (con un porcentaje de raspón para aportar frescor y tanino) a 24°C. Envejecido en diferentes materiales (ánforas, barricas de 600l y hormigón). Ensamblado y envejecido en barrica francesa de 225 litros durante 10 meses.

pH: 3,38; 5,95 g/l total de acidez, expresado en ácido tartárico.



Notas de cata:



VISTA: Destaca su color rubí, de intensidad alta, limpio, brillante y con presencia de lágrimas.

NARIZ: En nariz es intenso y complejo, con notas de fruta roja, fresca, flores, pimienta rosa y notas de monte bajo.



BOCA: Al probarlo es fresco, con buena acidez y tanino amable. Un vino en armonía, equilibrado y con largo recorrido.

Graduación
14,5% Vol.

Servicio
16-18°C



MARIDAJE

Perfecto acompañante de carnes rojas, quesos curados, arroces de carne y caza de pluma.

