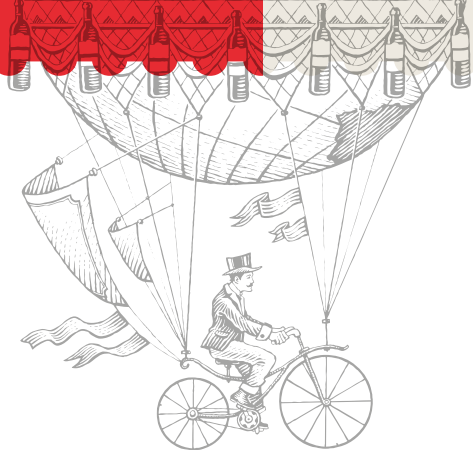




DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

Crianza

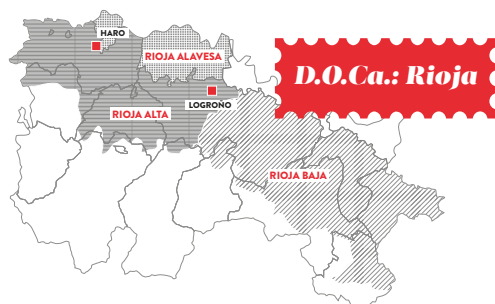
2020

90 **91**
Tim Atkin Guía Peñín

Un clásico renovado, criado en barricas de roble americano. Versátil, frutoso y equilibrado, un vino creado para disfrutar en cualquier momento del aroma y sabor del mejor tempranillo de Rioja.

Te gustará si

prefieres para tu día a día un vino repleto de frescura pero con el twist personal de Ramón Bilbao.



Variedad
Tempranillo.

Viñedos
Fincas seleccionadas de toda la región de Rioja.



Suelos

Características propias de la región: arcillosos, aluviales y calcáreos.

**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

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



Elaboración y Crianza

Seguimiento durante todo el ciclo de cada parcela y recolección en el momento óptimo de cada una. Los diferentes pagos fermentan por separado en acero inoxidable a temperatura suave (25-26°C) y el ensamblaje final se realiza antes de una crianza de 14 meses en barricas de roble americano.

pH: 3,49; 5,68 gr/l total de acidez expresado en ácido tartárico.



Notas de cata:



VISTA: vivo y atractivo color rubí.

NARIZ: honesto y con predominio de notas de fruta negra. En un segundo nivel aparecen aromas de regaliz y notas lácteas en compañía de vainilla, canela y comino.

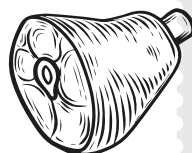


BOCA: equilibrado y acidez crujiente, con buena concentración de fruta y taninos agradables. Es elegante, sutil y fluido, pero de marcada longitud.

Como conclusión, es un vino en armonía, equilibrado, en estado de evolución, con buena intensidad frutal.

Graduación
14% Vol.

Servicio
16-18°C



MARIDAJE

Platos de embutidos, quesos suaves y carnes como el cordero e incluso pescados azules.

