



RAMÓN BILBAO

Mirto

2015

94

95

Tim Atkin Guía Peñín

Elaborado exclusivamente los años excelentes con las mejores cepas viejas de ocho pueblo cercanos a Haro y seleccionando solo 1 ó 2 tinas tras una fermentación por separado.



Te gustará si

buscas la excelencia, la complejidad y la elegancia de un auténtico ícono.



D.O.Ca.: Rioja

Variedad

100% Tempranillo Riojano.

Viñedos

situados en ocho pueblos diferentes cercanos a Haro y con cepas de más de 90 años de edad. Cada año se eligen los mejores para Mirto.

Suelos

Suelos arcillosos y calcáreos, arenosos descompuestos de la roca madre (sedimentos calizos).



**UNA DE LAS COSECHAS
MÁS TEMPRANAS
Y RÁPIDAS.**

Primavera fresca que favorece rotación y cuajado.
Más racimos pero granos más pequeños.
Verano muy cálido, sobre todo en julio.
Cosecha calificada "Muy Buena" por el Consejo Regulador.
• Días ventilados, frescos y soleados.
• Cada parcela según su óptima maduración.
• Finaliza el 17 de octubre.

VENDIMIA



Elaboración y Crianza

Selección de racimos y fermentación a temperatura controlada. Maloláctica en barrica con la técnica "bâtonnage". Crianza de 19 meses en barrica nueva de roble francés Allier con nivel de tostado escogido. Embotellado sin clarificación o filtración.

pH: 3,53; 6,5gr/l total de acidez expresado en ácido tartárico.



Notas de cata:

VISTA: Profundo color rojo rubí con matices púrpuras. Limpio y brillante. Con presencia de lágrimas al girar la copa.



NARIZ: Limpio y franco. Intensidad aromática alta y compleja. Aromas de puro tempranillo de Rioja Alta, regaliz, notas balsámicas, fruta negra y especias (clavo, nuez moscada y pimienta negra), ahumados, chocolate y grano de café.



BOCA: Intenso, jugoso y largo. Acidez media, taninos maduros. Alcohol integrado. Equilibrado, en armonía y de gran complejidad.



Graduación

14,5% Vol.

Servicio

18-19°C



MARIDAJE

Hongos y trufas, guisos especiados, quesos de pasta blanda y postres de chocolate negro.

