



RAMÓN BILBAO

Reserva

2018

95

International
Wine Challenge

Un vino que combina a la perfección los ingredientes clásicos de Rioja, como el tempranillo y la barrica americana, al que añadimos nuestra personalidad única.



D.O.Ca.: Rioja

Variedad
90% Tempranillo
y 10% Mazuelo y Graciano.

Viñedos

Procedentes de diferentes fincas situados en Rioja Alta. Cepas de más de 40 años de edad plantadas en vaso.

Suelos

Arenosos
y franco-arenosos.

Te gustará si
eres un amante de las más pura tradición riojana.

**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.



Elaboración y Crianza

Maceración prefermentativa de 4 días. Con un encubado total de 18 días. Fermentación maloláctica en hormigón y crianza en barrica americana durante 20 meses. Tras este período, el vino comienza una crianza en botella para conseguir la armonía perfecta antes de salir al mercado.

pH: 3,46; 5,85 gr/l total de acidez
expresado en ácido tartárico.

Graduación

14% Vol.

Servicio

17-18°C



Notas de cata:



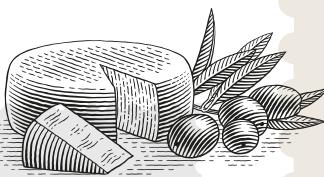
VISTA: Color rojo rubí,
brillante e intenso.



NARIZ: Complejo y elegante,
expresando el puro estilo clásico de
Rioja Alta. Aromas de fruta roja,
balsámicos y notas dulces de barrica
americana.



BOCA: En boca es refrescante,
con armonía y equilibrio entre
la fruta y la madera. Como
resultado un vino fino, con
identidad y con gran potencial
de guarda.



MARIDAJE

Combina a la perfección
con platos tradicionales, como
carnes rojas y quesos curados.