

DESDE 1924

RAMÓN BILBAO

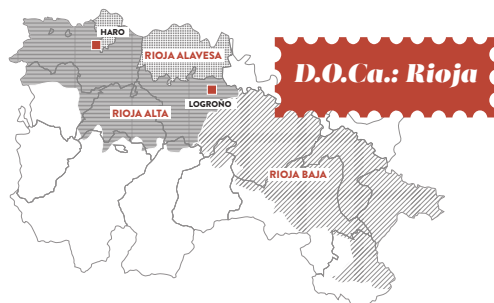
Organic.

2019

Un Rioja elaborado con una cuidada selección de las mejores cepas de nuestros viñedos ecológicos, que combina la elegancia de la Tempranillo con la frescura de la Garnacha.

Te gustará si

bucas un vino ecológico, de estilo único, afrutado y diferente.



Variedad

80% Tempranillo y 20% Garnacha.

Viñedos

Parcelas de Tempranillo situadas en diferentes localidades de Rioja y parcelas de Garnacha situadas en Rioja Oriental.

Suelos

Pedregosos, con zonas de arcilla y una capa inferior de caliza.



**COSECHA 2019,
UNA AÑADA
CÁLIDA Y SECA.**

Final de otoño y principio de invierno muy suaves. Una helada en abril merma la producción. Añada calificada como "Memorable".

VENDIMIA

- Producción: 30% por debajo de la media.
- Se inicia a principios de septiembre.
- Manual en cajas de 15 kg.



Elaboración y Crianza

Cuando la uva llega a la bodega, los racimos se despalillan. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Terminada la fermentación maloláctica, el vino se trasiega a barrica americana en las que permanece durante 8 meses.

pH: 3,3; 5,9 g/l total de acidez, expresado en ácido tartárico.

Graduación

13,5% Vol.

Servicio

14-16°C.



Notas de cata:



VISTA: De color Rojo rubí, con intensidad media, limpio y brillante.

NARIZ: Notas de frutas roja (fresas, cerezas), con toques balsámicos (romero) y especiados (pimienta negra y vainilla) procedentes de su paso por barrica (cedro, cacao y coco)



BOCA: Un vino con una acidez muy medida, de estructura media y muy equilibrado.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar platos de pasta, quesos curados, pescados a la brasa o carnes blancas.

