



RAMÓN BILBAO

Reserva

2016

92

92

Tim Atkin

Guía Peñín

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

Elaboración y Crianza

Maceración prefermentativa de 2 días y post fermentación durante 4 días. Tras la fermentación maloláctica, realiza una crianza en barrica de roble americano durante 20 meses y posteriormente permanece varios meses en botella antes de salir al mercado.

pH: 3,48; 5,72 gr/l total de acidez expresado en ácido tartárico.

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 la más pura tradición riojana.

2016, UNA COSECHA EXCELENTE

La floración comenzó 15 días más tarde de lo habitual. Invierno muy frío y primavera muy lluviosa. Un verano seco con altas temperaturas facilitó la fase final, lo que se tradujo en una cosecha de alta calidad.

VENDIMIA

- Comenzó la 3ª semana de septiembre.
- Perfecto estado de maduración.
- Manual, en cajas de 15 kg.
- Añada calificada como "Muy buena".



Graduación

14% Vol.

Servicio

17-18°C



Notas de cata:



VISTA: Color rojo rubí. Intensidad media alta, con presencia de lágrimas, limpio y brillante.

NARIZ: Franco y complejo. Con matices de fruta roja, procedente de los viñedos frescos de Rioja Alta. Aromas balsámicos y especiados, todos ellos en un perfecto equilibrio con los aromas de cuero, hoja de tabaco y té tras la crianza en botella.



BOCA: Resulta largo, con fresca acidez, cremoso y taninos agradables. En resumen, un vino equilibrado, en armonía y listo para disfrutar.



MARIDAJE

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

