

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.



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, comino y notas lácteas.



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

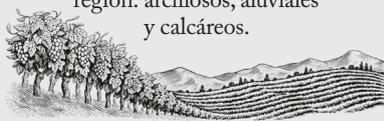
Variedad
Tempranillo.

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

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



MARIDAJE

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

