

GRAN RESERVA 2011

EL LEGADO DEL TIEMPO

Un clásico de Rioja con el toque de modernidad que caracteriza el estilo y la filosofía de Ramón Bilbao



VARIEDAD

90 % Tempranillo, 6% Graciano y 4% Mazuelo



VENDIMIA 2011

El ciclo vitícola 2011 fue muy favorable y con una baja incidencia de plagas o enfermedades, además un desarrollo vegetativo excelente con un buen estado sanitario de la cepa hasta el final del ciclo, aunque con algo de sequía en ciertas zonas. La excepcional condición sanitaria de los racimos fue un aspecto clave para la vendimia, ya que facilitó unas fermentaciones sin problemas y augurando unos vinos bien estructurados y con altos niveles de color. Unos rendimientos muy bajos en el viñedo también han contribuido a que analíticamente los vinos de esta añada se encuentren entre los tres mejores de los últimos 30 años según el Consejo Regulador. No en vano esta cosecha ha sido calificada oficialmente de EXCELENTE

Vendimia: Ocurrió en Octubre con unas condiciones excelentes.

Situación de los viñedos: Ábalos (Caramonte), Labastida (Carrapaciña).

Tipo de suelos: en Ábalos, suelos arenosos descompuestos de la roca madre; en Labastida, maduraciones tempranas con suelos arenosos y aluviales. Orientación sur de Sierra Cantabria.

Altura: 600- 700 m.

Clima: Atlántico suave



VINIFICACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Tras la selección de las mejores uvas procedentes de viñedos viejos (60-65 años) y con la búsqueda de unas características específicas de acidez y pH que aseguren su longevidad, las uvas maceran en frío durante 2 días para pasar a fermentar a temperatura controlada durante 8 días. Finalmente el vino macera 9 días en contacto con los hollejos antes de pasar a envejecer durante 30 meses en barrica de roble Americano y 36 meses en botella en total quietud y oscuridad en nuestro botellero subterráneo. Se han producido 120.000 botellas de la añada 2011.



NOTAS DE CATA

Color rojo granate de intensidad media alta. Brillante y en excelente estado. Elegante y compleja nariz. Aromas de fruta madura, moras, ciruelas, toques de cereza. Especiado y con hierbas aromáticas, como romero, procedentes de nuestros viñedos más extremos. La presencia de una selecta y cuidada barrica es marcada. Aparecen notas de especias dulces, bollería y turrón combinadas con torrefactos y cacao. En boca resulta largo, persistente y con volumen. Con presencia de acidez, para asegurar una buena longevidad, y un domado tanino. Un vino en perfecto estado, que evolucionará en botella los próximos años.



SERVICIO Y MARIDAJE

Servir a una temperatura entre 17° C y 18° C.

Perfecto acompañante de carnes rojas, quesos curados, barbacoas y carne de caza.