

RAMÓN BILBAO

HARO · RIOJA ALTA

MIRTO 2014**DISTINCIÓN SINGULAR****VARIEDAD**

100% Tempranillo

**CICLO 2014**

El ciclo vitícola 2014 se ha caracterizado por una alta pluviometría. Comenzó con un invierno húmedo y frío, dando paso a una primavera cálida, lo que favoreció una óptima brotación y buen inicio del desarrollo vegetativo. El verano ha sido fresco y con alta humedad, generando así maduraciones lentas. El final del verano e inicio del otoño, ha resultado caluroso combinado con días de lluvia, dando lugar a una maduración heterogénea. Gracias a un gran trabajo en campo, se ha logrado vendimiar cada una de nuestras parcelas en su mejor momento vitícola. En Ramón Bilbao la vendimia empezó el 6 de Octubre con Villalba, Labastida y San Asensio y terminó el 19 de Octubre.

**ELABORACIÓN Y CRIANZA**

Todo es arte en este vino: desde que se escogen los racimos en la mesa de selección de la bodega hasta la fermentación en pequeños tinós de roble francés. Tras una cuidada fermentación a temperatura controlada para alcanzar la máxima extracción de aromas y color, el vino pasa a barricas donde se realiza la fermentación maloláctica sin trasiegos, sólo con el removido de las lías mediante la técnica de "bâtonnage" periódico. Cumple un periodo de 19 meses en barrica nueva de roble francés de Allier cuyo nivel de tostado ha sido especialmente escogido para esta añada. El vino se embotella sin ningún proceso de clarificación o filtración.

**CATA**

Intenso color rojo rubí con reflejos violáceos. Es limpio y brillante. Presencia de lágrimas.

En nariz, es limpio y franco. De alta intensidad aromática. Reflejo de un tempranillo maduro, aromas de fruta roja fresca, regaliz, notas de monte (hojas secas, corteza de árbol, hierbas aromáticas como romero). Los aportes de la madera son finos, elegantes, en forma de pimienta negra, comino, tabaco y chocolate.

En boca es intenso, franco, jugoso y largo. Acidez media, Taninos maduros. Alcohol integrado. largo e intenso retronasal, recordando de nuevo a la fruta roja, regaliz y madera.

En definitiva es un vino equilibrado, en armonía, en estado de evolución, y de gran recorrido.

**SERVICIO Y MARIDAJE**

Temperatura de consumo ideal entre 17°C y 18°C. Acompaña maravillosamente los platos como hongos y trufas. Combina bien con platos y guisos sutilmente especiados y quesos de pasta blanda y curación media sin ahumar. Excelente acompañante de postres a base de chocolate negro.

