

RAMÓN BILBAO

HARO · RIOJA ALTA

RESERVA 2015

Con todo el saber, y el sabor, de un gran vino de Rioja Alta



VARIEDAD

90% Tempranillo Riojano. 10% Mazuelo y Graciano.



CICLO 2015

Se recordará como una de las vendimias más tempranas y rápidas de la historia. Ramón Bilbao finalizó el 17 de octubre, fecha que coincide con “plena vendimia” otras cosechas. Invierno de abundantes lluvias y nieves que creó reservas hídricas importantes para el resto del ciclo. Primavera fresca, que favoreció una buena brotación y un buen cuajado. Esto implicó mayor número de racimos, aunque de grano más pequeño. Verano muy cálido, especialmente Julio, con los registros de temperaturas más altos conocidos. Meses de septiembre y octubre sin incidencias de lluvias y de días ventilados, frescos y soleados, que favorecieron una recogida sin dificultades y que permitió elegir el “día” de cada una de las parcelas. Vinos limpios, afrutados y con maduraciones completas. Esta cosecha ha sido calificada de Muy Buena por el Consejo Regulador de la D.O. Ca Rioja



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Ramón Bilbao Reserva se elabora a partir de las uvas procedentes de nuestros viñedos de Rioja Alta, para expresar el carácter de esta subregión donde los reservas y grandes reservas son vinos históricos de la zona. Una vez seleccionadas las parcelas óptimas para crear un vino de guarda. La elaboración está orientada a preservar el carácter primario de la fruta para ello utilizamos maceraciones prefermentativas durante 3 a 4 días, post fermentativas de 5 a 7 días, remontados y bazuqueos diarios. No se filtra ni se clarifica hasta el final. Envejecimiento: Barrica Americana durante 20 meses: Missouri y Ohaio y 20 meses posteriores en botella.



CATA

Color rojo granate. De intensidad media alta. Limpio, brillante y con presencia de lágrimas. En nariz es de intensidad alta, notas de fruta negra y fruta roja fresca. Aromas de especias dulces, vainilla, bollería, comino, toques mentolados y de monte bajo. En boca es fresco, intenso, buena acidez, tanino maduro y alcohol integrado. En retronasal recuerda de nuevo a la fruta roja y especias dulces. Es un vino equilibrado, armonioso, en evolución, listo para consumir y con gran potencial de guarda.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 17°C y 18°C.

El maridaje es perfecto con platos tradicionales, como carnes rojas, caza y quesos curados.

