

RAMÓN BILBAO

CRIANZA 2015

UN CLÁSICO RENOVADO, CRIADO EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO, VERSÁTIL, FRUTOSO, EQUILIBRADO, INSUSTITUIBLE EN NUESTRA MESA.



VARIEDAD

100% Tempranillo



CICLO 2015

La vendimia 2015 ha sido una de las más madrugadoras de las últimas décadas. Las condiciones meteorológicas han permitido un perfecto desarrollo de la planta a lo largo de todo el ciclo vegetativo. Un invierno frío y con abundantes precipitaciones que han dotado a nuestros viñedos de recursos hídricos para todo el año. La primavera fue fresca, favoreciendo una buena brotación y el desarrollo de muchos racimos de buena calidad. Verano cálido, especialmente el mes de julio que ha sido el más caluroso de los que se recordaba en Rioja. Los meses de septiembre y octubre presentaron pequeñas precipitaciones que ayudaron al completo desarrollo fisiológico y fenólico acompañado de una gran sanidad en los racimos.



ELABORACIÓN

Ramón Bilbao Crianza es la apuesta segura, el secreto está en el seguimiento durante todo el ciclo de cada parcela y en la recolección en el momento óptimo de cada una de ellas. Otro de los puntos clave es la fermentación por separado de cada pago y el ensamblaje final de los vinos antes de la crianza y en cada uno de los trasiegos. Las temperaturas de fermentación se controlan hasta los 28°-29° y los cescubes son rápidos, cuando se aprecia que la extracción de color (antocianos y taninos) llega a los niveles óptimos.



CATA

Color rojo granate, de capa media, limpio, brillante y con presencia de lágrimas. En nariz, presenta una intensidad media, franco, con aromas de fruta negra fresca, regaliz y notas dulces de crianza como nuez moscada, canela y bollería. En boca es intenso, de acidez media, tanino integrado y de cuerpo medio. En retronasal se percibe la fruta negra y aromas de madera. Con armonía, equilibrado y listo para su consumo.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 16°C y 18°C. Es perfecto con carnes blancas, quesos de curación media y tapas.

