

RAMÓN BILBAO LÍMITE NORTE

2020

Un vino que explora la zona más occidental de Rioja a través de dos variedades autóctonas pero poco frecuentes, que crecen en un clima extremo con influjos de frescura atlántica.



El paisaje

lo forman los Montes Obarenes y los ríos Oja y Tirón. Este lugar es el último que se vendimia en Rioja.



D.O.Ca.: Rioja



Variedad

50% Maturana Blanca y 50% Tempranillo Blanco.

Viñedos y Clima

Situados en Cuzcurrita, a 450 m de altitud, exposición norte-sur y clima continental extremo que preserva la acidez y la frescura de los blancos.

Suelos

Aluvión, poco profundo y cascajo en superficie con poca retención hídrica. Son cálidos, favoreciendo la maduración por la absorción de temperatura de las piedras.

**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.

Elaboración y Crianza

Desfangado por gravedad. Fermentación con ligera turbidez en hormigón a diferentes temperaturas. Maturana Blanca a 15°C para favorecer el carácter floral y Tempranillo Blanco a 17°C para conseguir complejidad y estructura en boca. Crianza sobre lías finas en hormigón, ánfora y barrica francesa de 600 litros. Ensamblado y envejecimiento en barrica francesa de 225l durante 6 meses, más 12 meses en botella.



pH: 3,31; 7,08 g/l total de acidez, expresado en ácido tartárico.

Notas de cata:

VISTA: Amarillo pálido, limpio y brillante.



NARIZ: Nariz de intensidad media, con aromas de fruta cítrica (piel de lima), fruta de hueso fresca, notas de flores blancas, aromas sutiles de barrica y terciarios.

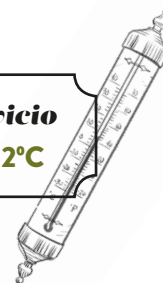


BOCA: Resulta fresco, con una excelente acidez y tanino amable. Un blanco repleto de armonía, equilibrado y con largo recorrido.



Graduación
12,5% Vol.

Servicio
10-12°C



MARIDAJE

Mejor junto a carnes blancas, gallina trufada, quesos cremosos tipo gorgonzola y pescados grasos o kokotxas.

