

RAMÓN BILBAO LÍMITE NORTE

2017

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 2017,
LA MÁS TEMPRANA
DE LA HISTORIA.**

El año más caliente de los últimos 10. Bajas precipitaciones: 350l/m². La alta temperatura primaveral adelanta el ciclo vegetativo de 15 a 20 días. Gran helada el 28 de abril (-3,3°C).

VENDIMIA

- Comienzo 4 de octubre.
- Excelentes condiciones de sanidad y de madurez fenólica y fisiológica.

Elaboración y Crianza

Maceración en frío en la maturana blanca, para favorecer los aromas primarios y taninos de la variedad. Fermentación en hormigón y crianza sobre lías finas en: hormigón, ánfora y barrica de 600l. Ensamblado y envejecimiento en barrica francesa de 225l durante 6 meses, más 12 meses en botella.

pH: 3,17; 7,05 g/l total de acidez, expresado en ácido tartárico.



Notas de cata:

VISTA: Color amarillo pálido, limpio y brillante.



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.

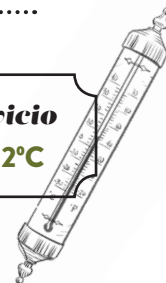


BOCA: Fresco, con excelente acidez y tanino amable. Un blanco repleto de armonía, equilibrado y con largo recorrido.



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.

