

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

Reserva Original

2016

94

93

Tim Atkin

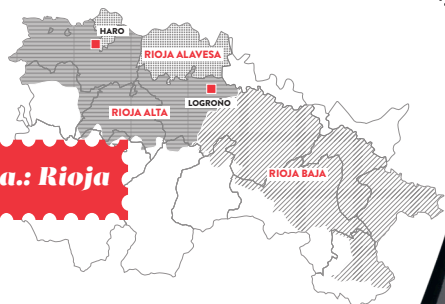
Guía Peñín

De la fuerza que otorga la experiencia y el saber hacer de tantos años, nace Reserva Original, tributo a una persona que siempre creyó en el vino.



Te gustará si

te encanta romper con las reglas establecidas y explorar nuevos territorios a través de un vino singular.



D.O.C.a.: Rioja

Variedad

100% Tempranillo y algunas cepas sueltas de variedades blancas (Malvasía y Garnacha).

Viñedos

Uvas procedentes de 2 viñedos de 13 ha situados en Villalba de Rioja, a 650m de altitud y plantados en 1942 y 2005.

Suelos

Arenoso con arenisca suelta.



2016, UNA
COSECHA
EXCELENTE



La floración comenzó 15 días más tarde de lo habitual. Invierno muy frío y primavera muy lluviosa. Un verano seco con altas temperaturas facilitó la fase final, lo que se tradujo en una cosecha de alta calidad.

VENDIMIA

- Comenzó la 3ª semana de septiembre.
- Perfecto estado de maduración.
- Manual, en cajas de 15 kg.
- Añada calificada como "Muy buena".



MARIDAJE

Perfecto para acompañar con ternera, ahumados, quesos blandos y comida internacional.



Elaboración y Crianza

Elaboración en tinas de roble francés. Contacto con los hollejos antes, durante y después de la fermentación, con un total de 20 días de maceración. La fermentación maloláctica transcurre en bodega francesa, para una mayor integración de la madera. La fase de crianza se inicia en estas mismas bodegas y, tras 20 meses, el vino es embotellado para comenzar la segunda crianza en botella y conseguir un perfecto equilibrio y afinado.

pH: 3,46; 5,89 gr/l total de acidez expresado en ácido tartárico.



Notas de cata:

VISTA: Color Rojo rubí, de capa media-alta. Limpio, brillante y con presencia de lágrimas.



NARIZ: Limpio, con la pura expresión del tempranillo. Rico en frutas rojas, notas florales, recuerdos de panadería, con matices balsámicos y especiados.



BOCA: Intenso y fresco, con la vibrante acidez que el viñedo conserva en la zona de Villalba y que asegura una gran longevidad. Es un vino con potencial de guarda, pero a la vez listo para consumir, por la redondez y cremosidad que tiene.



Graduación

14% Vol.

Servicio

17-18°C