



DESDE  1924

# RAMÓN BILBAO

## Rosado

### 2023

### 92

Tim Atkin

Elaborado con el afán de recuperar un vino clásico de Rioja Alta, acostumbrada a los pálidos tonos del rosado y al poder de la sutileza.



### Elaboración y Crianza

Contacto con los hollejos a baja temperatura durante 3 horas, para conseguir un ligero color rosa salmón. Tras este tiempo, se recoge el mosto y fermenta en depósito a baja temperatura para preservar todo el perfil aromático.

**pH:** 3,25; 5,85 gr/l total de acidez expresado en ácido tartárico.

### Variedad

80% garnacha y 20% viura.

### Viñedos

Situados entre 550 y 770 metros de altitud en diferentes fincas que se encuentran el Alto Najerilla, en la falda de la Sierra de la Demanda.

### Suelos

Rocosos, con zonas de arcilla y un nivel calcáreo más bajo que en otras zonas de La Rioja.



## Te gustará si

te gusta la elegancia, la sofisticación y la delicadeza de los rosados de estilo provenzal.

## CICLO 2023, CONDICIONES EXTREMAS

Una añada de tesón y precisión, caracterizada por las condiciones meteorológicas extremas: heladas tempranas, lluvias torrenciales y sequía. Fue una añada temprana.

### VENDIMIA

Las lluvias permitieron llegar a la vendimia con una madurez equilibrada. Inicio de vendimia: primera semana de septiembre.



### MARIDAJE

Ideal como aperitivo y platos fríos como espárragos blancos, salpicón de marisco, verduras a la plancha, carpaccio de ternera o risottos.



### Graduación

12,5% Vol.

### Servicio

7-8°C



### Notas de cata:



**VISTA:** Color salmón, pálido. Limpio, brillante y con densidad de lágrima.

**NARIZ:** De intensidad aromática media con presencia de cítricos, piel de naranja, flores blancas y hierbas aromáticas.



**BOCA:** Fresco y ligero en boca, con acidez equilibrada. Recuerdos a frutas cítricas en retronasal.