DESDE 1924

RAMÓN BILBAO

Verdejo

2022

D.O. Rueda.

Un verdejo que sorprende por su marcado carácter herbal y floral, frente al resto de la D.O. que mantiene notas más tropicales y anisadas.

Elaboración y Crianza

Maceración prefermentativa en frío, generando así una mayor liberación de aromas varietales. Durante todo el proceso de elaboración se trabaja con gases inertes lo que permite preservar los vinos, evitar el contacto con el oxígeno y lograr una mayor longevidad de este verdejo.

pH: 3,1; 5,9 gr/l total de acidez expresado en ácido tartárico.

Variedad

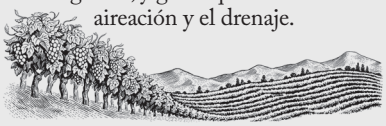
100% Verdejo.

Viñedos

Situados tanto en nuestra Finca Las Amedias como en otras cercanas a más de 700 metros del altitud.

Suelos

Suelos pobres, con poca materia orgánica, y grava que facilita la aireación y el drenaje.

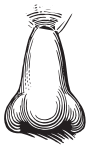


Graduación	Servicio
13% Vol.	7-9ºC

Notas de cata:

VISTA: color amarillo pálido con reflejos verdosos, de intensidad media. Es un vino limpio y brillante con presencia de lágrima.

NARIZ: alta intensidad de aromas frutales y florales con notas de pomelo y azahar. Presencia de aromas herbáceos como el hinojo y notas de hierba recién cortada.



BOCA: vino fresco y equilibrado entre cuerpo y acidez, con retronasal intensa. En esa retronasal presencia de nuevo de fruta fresca con notas herbales y florales.

Te gustará si

buscas un blanco fresco, con la tipicidad de la verdejo y un marcado carácter herbal.

UN AÑO MUY SECO Y CÁLIDO

Invierno frío, primavera suave y verano muy cálido y seco. Otoño fresco durante la noche y lluvioso.

VENDIMIA

- Comienzo el 10 de septiembre.
- Racimos con bayas pequeñas y sueltas.
- Noches frescas pero más cálidas que en años anteriores.

MARIDAJE

Perfecto en el aperitivo y acompañando platos fríos como cremas, verduras al vapor, ensaladas, quesos cremosos y carnes blancas.