

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

Viñedos de Altura

2020

93

91

Tim Atkin

Guía Peñín

Elaborado en un paraje singular a más de 700 m de altitud, donde las condiciones extremas transmiten a la uva características imposibles de encontrar en otro lugar.

Te gustará si

te gusta descubrir vinos únicos, diferentes y con personalidad propia.

D.O.Ca.: Rioja



Variedad

50% Tempranillo, 50% Garnacha.

Viñedos

Repartidos en dos zonas: Álbalos aporta el tempranillo y Tudelilla la garnacha. Altitud superior a 700 m, lo que proporciona a la fruta frescura y elegancia.

Suelos

Álbalos: suelos arenosos descompuestos de la roca madre (sedimentos calizos).
Tudelilla: pobre y pedregoso.



**COSECHA 2020,
LA AÑADA DE LOS
EXTREMOS.**

Final de otoño y principio de invierno muy suaves.
Una helada en abril merma la producción.
Añada calificada como "Memorable".

VENDIMIA

- Producción: 30% por debajo de la media.
- Se inicia a principios de septiembre.
- Manual en cajas de 15 kg.

Elaboración y Crianza

Selección de racimos y maceración antes de la fermentación para extraer aromas y colores. Fermentan por separado las dos variedades para obtener diferentes matices. Fermentación maloláctica en tinas de roble francés en contacto sobre lías. Crianza de 15 meses.

pH: 3.44; 5.75 gr/lit total de acidez expresado en ácido tartárico.



Notas de cata:



VISTA: brillante color rojo rubí, con presencia de lágrimas al mover la copa.

NARIZ: nariz que marca la presencia de las dos variedades. La fruta roja, en forma de fresa y grosellas, proviene de la garnacha; y la fruta negra, moray ciruela fresca; y regaliz proceden del tempranillo. Los aromas de madera aportan complejidad; con toques balsámicos, especiados (pimienta negra y clavo) y hierbas aromáticas.



BOCA: refrescante acidez, con cuerpo envolvente. Tanino fino y elegante, que permite un final largo y persistente. Armónico y en equilibrio. Vino que promete un largo recorrido.

Como conclusión es un vino de calidad, en equilibrio, en armonía y se encuentra en evolución prometiendo un gran potencial.

Graduación

14% Vol.

Servicio

16-18°C



MARIDAJE

Carnes de estilo oriental,
chuleta de ternera gallega
y chacinas intensas.
Quesos tipo Stilton.

