

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

Viñedos de Altura

2019

93

93

Tim Atkin

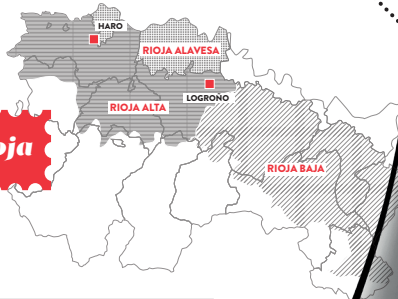
Guía Peñín

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.C.a.: Rioja



Variedad

50% Tempranillo, 50% Garnacha.

Viñedos

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

Suelos

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



**COSECHA 2019,
UNA AÑADA
CÁLIDA Y SECA.**

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: 3.46; 5.85 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: La nariz es limpia y franca, con carismático perfil aromático, con presencia de las dos variedades que componen este vino. La garnacha aporta fruta roja en forma de cereza y fresa. El tempranillo se expresa en forma de regaliz y mora fresca, aromas de hierbas aromáticas sotosbosque.



BOCA: En boca es vibrante, presencia de acidez, de cuerpo medio, y tanino agradable. La retronasal es rica en aromas frescos de fruta y hierbas aromáticas.

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.

