

RAMÓN BILBAO

Edición Limitada Lías

2018

92

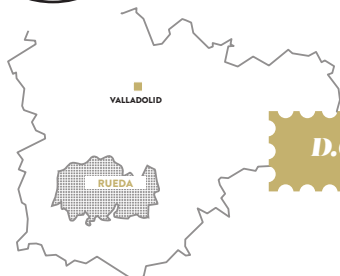
Guía Peñín

Un verdejo que mira hacia otro horizonte, marcando un rumbo diferente a través de la complejidad y la elegancia.



Te gustará si

quieres descubrir nuevas sensaciones a través de uvas blancas y sus finas y complejas lías.



D.O. Rueda.

Variedad

100% Verdejo.

Viñedos

Viñedos de más de 20 años de edad situados en nuestra Finca Las Amedias. La bodega dentro de la propia finca asegura una recepción óptima de la fruta.

Suelos

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

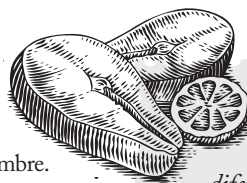


COSECHA 2018,
UN AÑO LLUVIOSO

Primavera con grandes precipitaciones registradas durante el ciclo vegetativo, el doble de un año normal. La viña ha recuperado las reservas de agua necesarias después del ciclo de sequía anterior.

VENDIMIA

- Comienzo el 8 de septiembre.
- Vendimia manual al alba.
- Selección de racimos en bodega.



MARIDAJE

Ideal para acompañar diferentes platos de pasta, arroces, pescados grasos y aves de caza.

Elaboración y Crianza

Selección de racimos. Maceración fermentativa de 8-10 horas a 6°C en atmósfera inerte. Fermentación alcohólica a 16°C en tulipas de hormigón. Trasegado a barricas con sus propias lías con resuspensión en batonnage una vez por semana. Crianza 8 meses en barrica francesa y húngara.

pH: 3,23; 6,1 g/l total de acidez, expresado en ácido tartárico.

Notas de cata:

VISTA: color amarillo verdoso de intensidad media. Limpio y brillante con presencia de lágrimas.



NARIZ: fresca e intensa y de elevada complejidad. Se combinan fruta cítrica y de hueso, balsámicos, flores y notas herbales. Tras estos aromas aparecen las especias, el chocolate blanco y la panadería.



BOCA: largo con acidez y cremosidad. En retronasal recuperamos la fruta intensa junto con pimienta blanca y rosa.



Graduación

12,5% Vol.

Servicio

11-13°C

