

DESDE 1924



RAMÓN BILBAO

Organic.

2020

D.O.Ca.: Rueda.



Un Verdejo ecológico nacido de un manejo sostenible y respetuoso del viñedo, fresco y floral, con un estilo único.

Te gustará si

buscas un vino de estilo único, fresco, intenso, con las características del Verdejo y elaborado de forma más sostenible.

Variedad

100% Verdejo.

Viñedos

Viñedos ecológicos de Verdejo situado en nuestra Finca Las Amedias, a 700 metros de altitud.

Suelos

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



LA BUENA CLIMATOLOGÍA DE 2020.

Invierno con temperaturas moderadas, primavera suave y verano cálido. Lluvias moderadas a lo largo del año. Fuertes vientos que garantizan una buena sanidad.

VENDIMIA

- Comienzo el 9 de septiembre.
- Vendimia nocturna y fresca.
- Bayas de pequeño tamaño y suelta.

Elaboración y Crianza

Maceración prefermentativa en frío, generando así una mayor liberación de aromas varietales. Durante todo el proceso se trabaja con gases inertes lo que permite preservar los vinos, evitar el contacto con el oxígeno y lograr una mayor longevidad. El 20% se cría en depósitos de hormigón sobre sus lías.

pH: 3,2; 5,9 g/l total de acidez, expresado en ácido tartárico.

Graduación

13 % Vol.

Servicio

7-9°C.



Notas de cata:



VISTA: Color amarillo verdoso. Intensidad media, limpio, brillante y con presencia de lágrimas.

NARIZ: Alta intensidad de cítricos, con notas herbáceas de hinojo y balsámicos. Presencia de aromas tropicales y florales.



BOCA: Fresco, con acidez equilibrada. Con cuerpo y untuoso. En retronasal vuelven los balsámicos y herbáceos.

MARIDAJE

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

