

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

EDICIÓN LIMITADA

GARNACHA 2019

Las PRIMERAS VIDES
de RIOJA en ver
SALIR EL SOL
- A DIARIO -



En las tierras altas del extremo este de Rioja, donde cultivamos las primeras vides que ven salir el sol, nace un carácter único. Pureza, concentración, alegría y vida. Expresión garnacha.

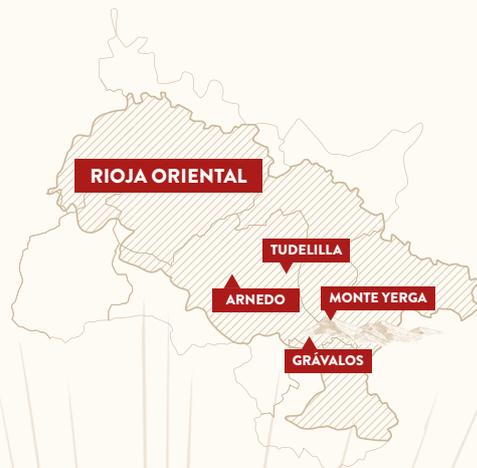
La nueva Edición Limitada de Bodegas Ramón Bilbao guarda en su interior lo mejor del clima mediterráneo con todo el frescor, los aromas florales y la luz del amanecer en Monte Yerga.

VIÑEDO

Selección de viñedos de Rioja Oriental, situados en varios municipios (Tudelilla, Grávalos y Arnedo) y Monte Yerga. Las cepas de garnacha crecen en espaldera baja y un marco de 2,60 x 1,20 m sobre suelos aluviales de sustrato calizo. Los viñedos se sitúan a 600 m de altitud y orientación este-oeste.

ESTILO

Edición Limitada Garnacha es pura ligereza, basada en la presencia y protagonismo de la fruta primaria con una aportación de barrica de forma muy sutil. La altura y situación del viñedo aporta el frescor y su carácter mediterráneo. Es un vino muy abierto de color, con una nariz en la que destaca la fruta roja y una boca suave y aterciopelada con un tanino envuelto y equilibrado.



D.O.Ca.
RIOJA

VARIEDAD
GARNACHA

CICLO 2019

El año estuvo marcado por la estabilidad en la evolución del viñedo hasta el mes de abril, en el que una helada merma la producción de forma significativa. La vendimia se inicia a principios de septiembre, cosechando un 30% por debajo de la media pero con una calidad que lleva al Consejo Regulador a calificar la añada 2019 como "Excelente".

ELABORACIÓN

Vendimia manual y selección de los mejores racimos. Fermentación en depósitos de hormigón a baja temperatura y remontados delicados para una extracción suave que mejore la expresión varietal. Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés, de segundo y tercer uso, para mantener la elegante fruta de la garnacha. En vino se ensambla y se afina en hormigón durante otros 6 meses antes del embotellado.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL: 14,20% Vol.

PH: 3,41

ACIDEZ: 6,02

