



CRIANZA 2022

*Un clásico renovado, criado en barricas de roble americano.
Fresco, versátil, frutoso, equilibrado y con el twist de Ramón Bilbao.
Un vino creado para disfrutar en cualquier momento del aroma
y sabor del mejor tempranillo de Rioja.*

D.O. Ca.

Rioja.

VARIEDAD

100% tempranillo.

TERRUÑO

Viñedos seleccionados por sus características únicas para reflejar la autenticidad y diversidad de la D.O. Rioja., con mezcla de suelos francos y aluviales de Rioja Oriental, arcillosos de Rioja Alavesa y arcillo-arenosos de Rioja Alta.

VENDIMIA 2022

La añada 2022 no pasó desapercibida en La Rioja. El ciclo comenzó con un otoño e invierno con temperaturas muy suaves, pero una extrema sequía azotó cada rincón de la región. Este fenómeno, acompañado de sucesivas olas de calor, convirtió la vendimia en una de las más retadoras.

ELABORACIÓN

Este vino refleja la diversidad de la región de Rioja, atendiendo a los diferentes momentos de vendimia de cada una de las subregiones y vivificándolas por separado. La fermentación alcohólica y maloláctica se realiza en acero inoxidable. Posteriormente, el vino permanece durante 14 meses en barricas de roble americano de segundo y tercer uso.

ESTILO

Crianza es un vino perfecto para disfrutar cada día. Es ligero, fresco y con buena intensidad frutal, especialmente negra, como moras o ciruelas. La crianza está presente a través de sutiles notas de regaliz, vainilla, coco y panadería. En boca es elegante, jugoso y muy fácil de beber.



Graduación: 14,15% | Acidez: 5,62 g/l | pH: 3,49.