

## Mirto de Ramón Bilbao 2006

**Un vino con corazón.** La uva tempranillo de cepas viejas en toda su expresión. Un vino moderno, de gran personalidad, acostumbrado a ocupar el liderazgo en los 'rankings' más exigentes.



### VARIEDAD

100% Tempranillo Riojano.



### VENDIMIA

Esmerada selección de parcelas de viñedo viejo con cepas de más de 70 años en zonas límites de cultivo (Haro, Ollauri, Gimileo, Cihuri, Villalba y Cuzcurrita) vendimiadas a partir de la primera semana de Octubre.



### ELABORACIÓN

Todo es arte en este vino: desde que se escogen los racimos en la mesa de selección de la bodega hasta la fermentación en pequeños tinos de roble francés. Tras una cuidada fermentación a temperatura controlada para alcanzar la máxima extracción de aromas y color, el vino pasa a barricas donde se realiza la fermentación maloláctica sin trasiegos, sólo con el removido de las lias mediante la técnica de "bâtonnage" periódico. Cumple un periodo de 24 meses en barrica nueva de roble francés de Allier cuyo nivel de tostado ha sido especialmente escogido para esta añada. El vino se embotella sin ningún proceso de clarificación o filtración.



### CATA

Color morado muy opaco y brillante. Su amplia paleta de aromas nos conduce desde los frutos negros, madera ahumada y pan tostado hasta la nuez moscada. En el paladar es apreciable su textura suave y elegante a la vez que poderosa y contundente. El vino se va desarrollando en multitud de capas que demuestran el esfuerzo de integración entre la fruta del tempranillo y la sutileza de la crianza en madera. Permanece en boca dejando una sensación fresca y jugosa que nos trae de vuelta las frutas percibidas en el inicio.



### SERVICIO y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 18°C y 20°C. Acompaña maravillosamente los platos con sabores vegetales y ahumados, como hongos y trufas. Combina bien con platos y guisos sutilmente especiados, y quesos de pasta blanda sin ahumar de curación media.

