

## Ramón Bilbao Crianza 2006

**La inspiración de cada día.** Un clásico renovado, en barricas de roble americano. Versátil, frutoso, equilibrado. Insustituible en nuestra mesa.



### VARIEDAD

100% Tempranillo Riojano.



### VENDIMIA

Selección cuidadosa de uva de los viñedos de Haro y sus alre dedores (pagos de Armentari, Los Hoyos, La Cañada, El Pago, Arenales,...) recogida durante la segunda semana de octubre.



### ELABORACIÓN

Tras la fermentación a temperatura controlada, este vino permaneció durante 14 meses en barricas de roble americano. Le siguió un período de otros 8 meses afinándose en nuestro botellero subterráneo.



### CATA

Color rojo rojo cereza brillante con buena capa. En nariz ofrece unas aromas intensos de frutas negras maduras acompañados de toques balsámicos, y con un recuerdo especiado de coco y regaliz. En boca es fresco y amable con una apreciable textura en el paso donde reaparecen matices ahumados, muy bien ensamblados con frutas maduras. Final largo y envolvente.



### SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 16°C y 18°C. Acompaña a platos de embutidos, quesos suaves, gran variedad de carnes e incluso a pescados azules.

