

Ramón Bilbao Tempranillo Edición Limitada 2006

Modernidad fácil de entender. De una selección de las mejores uvas y de las mejores barricas se obtiene este vino cercano de inspiración moderna.



VARIEDAD

Tempranillo Riojano 100%.



VENDIMIA

Cuando las uvas de las fincas seleccionadas estuvieron en su óptima maduración a mediados de Octubre, se vendimiaron a mano y selectivamente los mejores racimos de Tempranillo.



ELABORACIÓN

Selección de 893 barricas de las que se obtuvieron 245.126 botellas de 75 cl y 8.500 bot magnum 150 cl. En la mesa de selección de la bodega, elegimos los mejores racimos, los frutos perfectos, que fermentarán artesanalmente en tinos de madera, a temperatura controlada. Durante 14 meses, criamos el vino en barricas nuevas de roble francés y americano. Posteriormente, completamos su envejecimiento en nuestro botellero subterráneo dónde se afina durante 10 meses más.



CATA

Rojo picota cubierto con matices de juventud. En nariz destaca su frutuosidad fresca con claros aromas a frutas rojas frescas de cerezas y moras con un fondo de frutas pasificadas y especias. En boca demuestra su sólida estructura desgranando matices tostados y balsámicos como el regaliz. El final es muy largo y agradable .



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 18°C y 20°C.

Es perfecto para acompañar ternera, ahumados, quesos blandos y comida internacional como platos mejicanos o de comida china especiada.

