

Ramón Bilbao Gran Reserva 2001

El valor del tiempo. Nuestro Gran Reserva es sinónimo de deleite. Un clásico entre los clásicos de Rioja para paladares exigentes.



VARIEDAD

90% Tempranillo, 10% Graciano y Mazuelo.



VENDIMIA

Exquisita selección de las mejores parcelas de viñedo viejo en Haro y sus alrededores (Las Arogues, La Llana, San Prudencio, etc.) recogidas manualmente durante la segunda semana de Octubre.



ELABORACIÓN

Tras la selección de uva, el vino fermentó a temperatura controlada y permaneció durante 30 meses en barricas de roble americano. Tras el embotellado estuvo otros 36 meses en nuestro botellero subterráneo en total quietud y oscuridad.



CATA

Color rojo rubí con notas de rojo teja en el borde. Aromas de hoguera y ciruela pasa se extienden hasta el paladar dónde los matices de frutas compotadas se apoderan. En boca es ágil y deja recuerdos a regaliz y uva pasa que endulzan su paso especiado y deja ver su armonía con las maderas nobles.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 17°C y 18°C. Acompaña bien a platos de cordero asado, carnes rojas y salsas elaboradas y especiadas.

