

Ramón Bilbao Reserva 2004

El vino sabio. En las fincas de La Recilla, Valdegaru, Ozaku y La Olivera, la tierra, el sol y la lluvia crean este vino excepcional, al que el coupage da su forma definitiva. Con todo el saber, y el sabor, de un gran vino de Rioja Alta.



VARIEDAD

90% Tempranillo Riojano, 10% Mazuelo y Graciano.



VENDIMIA

Rigurosa selección de uvas de Rioja Alta manualmente recogidas durante la primera y segunda semanas de Octubre.



ELABORACIÓN

Una artesana y cuidada selección y fermentación de la uva dio paso a la crianza durante 20 meses, en barricas de roble americano. El vino fue embotellado y bajó a nuestro calado dónde continuó su proceso de envejecimiento otros 20 meses en total quietud.



CATA

Color rojo cereza oscuro y denso. En nariz ofrece un complejo perfume de cedro, cuero, violetas caja de especias y moras. En el paladar su estructura es media y juega con multitud de frutas de sabor de casis maduro, con un buen equilibrio y un final puro. El vino en boca se presenta jugoso y algo cremoso y fluye agradable y ampliamente hasta un final que permanece.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 17°C y 18°C. El maridaje es perfecto con comida internacional (platos al curry, cebiche y especiados) o tradicional, como carnes rojas, caza y quesos curados.

