

Ramón Bilbao Crianza 2008

La inspiración de cada día. Un clásico renovado, criado 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 alrededores (pagos de Armentari, Los Hoyos, La Cañada, El Pago, Arenales) recogida durante la última 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 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 dónde reaparecen los matices ahumados ensamblados con frutas maduras. Final largo y envolvente.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 16°C y 18°C.

Acompaña muy bien a platos de embutidos, quesos suaves y a gran variedad de carnes e incluso a pescados azules.

