

Ramón Bilbao Edición Limitada 2008

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



VARIEDAD

100% Tempranillo Riojano.



VENDIMIA

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



ELABORACIÓN

Selección de 1.254 barricas de las que se obtuvieron 348.406 botellas de 75 cl y 10.135 botellas mágnun 150 cl. En la mesa de selección de la bodega, elegimos los mejores racimos, los frutos perfectos que fermentarán artesanalmente en tinós 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 donde se afina durante 10 meses más.



CATA

El color es cereza picota, sin apenas tonos tejas. En nariz se presenta, fragante y en evolución: desde las moras y las ciruelas, pasando por el sándalo y la canela hasta llegar a un fondo carnoso de maderas exóticas; todo envuelto en un tono ahumado muy elegante.

Su duración en la boca es prolongada, manifestando textura y en estos momentos ligeramente secante ya que el vino está en plena evolución; conjugando los aromas de fruta y de maderas balsámicas.



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.

