

Ramón Bilbao Reserva 2005

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 recogidas manualmente 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 granate subido, con ligeros tonos tejas en el menisco. Brillante con irisaciones de rubí. En nariz despliega desde el primer momento tonos balsámicos procedentes de la madera, sobre fondo de chocolate y coco; todo ello enmarcado en confitura de frutas rojas muy maduras. Es evidente también la sensación de tabaco y cedro. En boca es pleno, de paso levemente astringente, vivo de acidez. Los matices de cacao y madera en combustión se refuerzan, siendo el prolongado final una mezcla de difícil caracterización: caja de puros, compota, especias, regaliz, retama, cuero...



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.

