

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

HARO · RIOJA ALTA

RAMÓN BILBAO VIÑEDOS DE ALTURA, LA APUESTA MÁS INNOVADORA DE RAMÓN BILBAO

Un vino único con estilo propio, elaborado con uva procedente de viñedos a 700 metros de altura, con el que Ramón Bilbao invita a mirar el mundo con otros ojos. Su nueva imagen, más atrevida y actual, refleja la pasión por descubrir de la bodega



Madrid, 6 abril 2017. – Rodolfo Bastida, Director General y Director Técnico de Bodegas Ramón Bilbao, presentó ayer la nueva imagen de Ramón Bilbao Viñedos de Altura, uno de los vinos más innovadores de la bodega en su afán por descubrir y elaborar vinos singulares más identificados con el terroir y el entorno en el que se producen, apostando por mostrar una Rioja diferente.

Ramón Bilbao Viñedos de Altura es un vino de carácter floral, fresco y con buena estructura, elaborado con Tempranillo procedente de viñedos ubicados en Ábalos y Garnacha en Tudelilla, a 700 metros de altura. Tempranillo atlántico y garnacha mediterránea se encuentran y dialogan creando un coupage único capaz de transmitir la singularidad de los viñedos de los que procede.

Como destacó Rodolfo Bastida, *"Ramón Bilbao Viñedos de Altura recoge nuestra visión más innovadora: un vino para un público curioso e inquieto, que invita a vivir una aventura y descubrir una Rioja diferente, arraigada a su identidad clásica pero capaz de sorprender con vinos frescos, frutales y elegantes."*

La nueva imagen del vino es más atrevida y actual, diferencial dentro del universo de ilustraciones de Ramón Bilbao, con la que la bodega refleja su posicionamiento único con la

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

HARO · RIOJA ALTA

imagen de un explorador escalando una montaña, un guiño a la altura de los viñedos de donde procede la uva con la que se elabora.

Nadie mejor para reflejar este espíritu de aventura que Ramón Larramendi, un auténtico explorador del siglo XXI y pionero español en organizar expediciones a las regiones polares, que junto con Rodolfo Bastida invitó a realizar un viaje de altura, sobrevolando en ultraligero la Sierra de Madrid. Una experiencia única en la que sentir la pasión por descubrir y crear nuevos caminos, mirando el mundo con otros ojos, como hace Ramón Bilbao redescubriendo La Rioja con vinos con estilo propio como Viñedos de Altura.

Explorador de las últimas regiones vírgenes y misteriosas de nuestro planeta, las tierras polares, Larramendi comparte esta pasión y destacó que "La aventura y la curiosidad son una filosofía de vida, en mi afán por descubrir nuevas sensaciones que sorprendan". Un espíritu pionero que reúne la modernidad y clasicismo que caracteriza este vino, y que Larramendi refleja en el trineo de viento que ha desarrollado para sus expediciones en la Antártida, basado en la tradición inuit.

El chef Ignacio Echapresto, que con su restaurante Venta Moncalvillo ha hecho de Daroca de Rioja el pueblo más pequeño del mundo con un restaurante con estrella Michelin, elaboró para la ocasión un menú para tocar el cielo, maridando las notas singulares de Ramón Bilbao Viñedos de Altura con su cocina de vanguardia que lleva La Rioja al plato.

RAMÓN BILBAO VIÑEDOS DE ALTURA 2014



VARIEDAD: 50% Tempranillo y 50% Garnacha

NOTA DE CATA:

Vista: Color rojo rubí, capa media alta, muy limpio y brillante. Con lágrima al girar la copa.

Nariz: Aromas frescos y fusión de fruta negra de tempranillo con fruta roja de garnacha. Aromas de bombón de licor de cereza, fruta escarchada, aromas balsámicos, romero y tomillo.

Boca: Vibrante, con buena acidez, que ensalza a la madera. Complejo y fresco en retronasal.

MARIDAJE: Ideal para acompañarlo con carnes muy especiadas y sazonadas o con quesos corpulentos con un toque cremoso.

PARA MÁS INFO: N T E A M · 911 781 996

arantxa@nteampr.com (644 33 65 85) – monica@nteampr.com (675 912 030)