

RAMÓN BILBAO

HARO · RIOJA ALTA

MIRTO 2012**DISTINCIÓN SINGULAR****VARIEDAD**

100% Tempranillo

**VENDIMIA**

Tras un ciclo vegetativo el del 2012 caracterizado por la sequía, cabe destacar el efecto de las lluvias caídas a finales de septiembre, que influyeron muy positivamente en la evolución de la maduración, proporcionando un adecuado equilibrio final al fruto que, ayudado por un excelente estado sanitario en la vendimia, ha permitido elaborar vinos de gran calidad y rica frutuosidad. Esta cosecha ha sido calificada de Muy Buena por el Consejo Regulador de la D.O. Ca Rioja

**ELABORACIÓN Y CRIANZA**

Todo es arte en este vino: desde que se escogen los racimos en la mesa de selección de la bodega hasta la fermentación en pequeños tinos de roble francés. Tras una cuidada fermentación a temperatura controlada para alcanzar la máxima extracción de aromas y color, el vino pasa a barricas donde se realiza la fermentación maloláctica sin trasiegos, sólo con el removido de las lías mediante la técnica de "bâtonnage" periódico. Cumple un periodo de 19 meses en barrica nueva de roble francés de Allier cuyo nivel de tostado ha sido especialmente escogido para esta añada. El vino se embotella sin ningún proceso de clarificación o filtración.

**CATA**

Color rojo rubí de intensidad alta. Es un vino limpio, brillante, y con densa lágrima. En nariz es intenso, rico en matices y complejo. Aparecen aromas de fruta negra fresca con cierta presencia de fruta roja, concretamente cereza picota madura. Aromas especiados en forma de pimienta blanca. Recuerdos frescos de bosque de eucaliptos y menta. Los aromas terciarios de la madera y botella se manifiestan en forma de chocolate negro, tostado, café y caja de puros. Se perciben también toques minerales. En boca es largo, untuoso. De fresca acidez, con tanino maduro y goloso. Buena integración del alcohol. En retronasal recuerda a los aromas encontrados de fruta negra y madera. Es un vino equilibrado, joven. Listo para consumir y con potencial de guarda.

**SERVICIO Y MARIDAJE**

Temperatura ideal entre 18°C y 19°C.

Acompaña maravillosamente los platos como hongos y trufas. Combina bien con platos y guisos sutilmente especiados y quesos de pasta blanda y curación media sin ahumar. Excelente acompañante de postres a base de chocolate negro.