

RAMÓN BILBAO

HARO · RIOJA ALTA

EDICIÓN LIMITADA 2016**VARIEDAD**

Tempranillo 100%.

**CICLO 2016**

EL ciclo vegetativo de la cosecha 2016, se ha caracterizado por un retraso generalizado de unos quince días respecto a un año normal. Tras un final de invierno muy frío, la brotación se inicia la primera semana de Abril. La primavera se caracterizó por abundantes lluvias. En general, el cuajado se ha desarrollado sin problemas, con buenos índices de fertilidad. El verano fue seco. Especialmente, la última fase de evolución del viñedo, caracterizada por elevadas temperaturas. El estado vegetativo no ha presentado problemas hídricos debido a las precipitaciones acumuladas durante el ciclo. La vendimia ha transcurrido sin problemas, con excelente climatología y muy buena calidad.

**ELABORACIÓN Y CRIANZA**

En la mesa de selección de la bodega, elegimos los mejores racimos, los frutos perfectos que fermentarán artesanalmente en tinos de madera a temperatura controlada. Durante 14 meses, criamos el vino en barricas nuevas de roble francés. Posteriormente, completamos su envejecimiento en nuestro botellero subterráneo donde se afina durante 10 meses más.

**CATA**

Intenso color rojo rubí, con reflejos granates. Es limpio y brillante. Presencia de lágrimas. En nariz, es limpio y franco. De alta intensidad aromática. Predomina el perfil de fruta negra, regaliz, y notas balsámicas de sándalo y eucalipto, equilibradas con los aromas de crianza: pimienta rosa, cedro, pan tostado y chocolate negro). En boca tiene buena intensidad, con peso en centro de boca y largo. Acidez media, Taninos integrados y maduros. En retrosanal es intenso, y aparecen de nuevo las notas de fruta y especias anteriormente encontradas. Como conclusión, es un vino en armonía, en estado de evolución y listo para disfrutarlo.

**SERVICIO Y MARIDAJE**

Temperatura de consumo entre 16°C y 17°C.

Es perfecto para acompañar ternera, ahumados, quesos blandos y comida internacional como platos mejicanos o de comida china especiada. Pescados grasos como el rodaballo o el bacalao.

