



RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Tempranillo.


Alcohol: 14,0%


Vinificación: Selección de racimos y fermentación artesanal en tinos de madera a temperatura controlada 27-28°C. Se utilizan levaduras autóctonas. Crianza durante 15 meses en barricas nuevas de roble francés y posteriormente 10 meses en botella en bodega subterránea.


Capacidad de Guarda: 10 años


Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER

 Intenso color rojo rubí con reflejos granates. Limpio y brillante. Con presencia de lágrimas al girar la copa.

 Limpio y franco, con intensidad alta. Predominio de la fruta negra (grosella, ciruela, mora), regaliz, aromas herbales y madera. El paso por barrica aporta madera noble, especias picantes y cacao.

 Largo, intenso y con acidez equilibrada. Presencia de tanino redondo y fino. En retronasal recuerda a los aromas registrados en nariz.

 Ternera, ahumados y cocina internacional como platos mejicanos o cocina china especiada.

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

HARO · RIOJA ALTA

La Bodega

La historia de la persona que da nombre a nuestro vino corre paralela a la de la tierra que nos ha hecho grandes. A él le debemos el conocimiento y la inspiración que nos han llevado a convertirnos en lo que hoy somos, a ella haberlo hecho posible. En 1929, tan solo cinco años después de inaugurar la bodega, Ramón muere dejando un sueño hecho realidad a su hijo Enrique Bilbao, un sueño que hoy sigue vivo en el interior de cada botella de Ramón Bilbao esperando a ser descubierto.


EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com