



RAMÓN BILBAO RESERVA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Varietades: 90% Tempranillo, 10% Mazuelo y Graciano.

Alcohol: 14,0%

Vinificación: Maceraciones prefermentativas durante 3 a 4 días, post fermentativas de 5 a 7 días, remontados y bazuqueos diarios. No se filtra ni se clarifica hasta el final. Envejecimiento: barrica americana durante 20 meses: Missouri y Ohio y 20 meses posteriores en botella.

Capacidad de Guarda: 9 años

Temperatura de Servicio: Servir de 17 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo granate. De intensidad media alta. Limpio, brillante y con presencia de lágrimas.



Intensidad alta, notas de fruta negra y fruta roja fresca. Aromas de especias dulces, vainilla, bollería, comino, toques mentolados y de monte bajo.



Fresco, intenso, buena acidez, tanino maduro y alcohol integrado. En retronasal recuerda de nuevo a la fruta roja y especias dulces. Es equilibrado, armonioso, listo para consumir y con gran potencial de guarda.



Combina a la perfección con platos tradicionales, como carnes rojas y quesos curados.



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