



## RAMÓN BILBAO CRIANZA 2011

- La inspiración de cada día -

UN CLÁSICO RENOVADO, CRIADO EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO, VERSÁTIL, FRUTOSO, EQUILIBRADO, INSUSTITUIBLE EN NUESTRA MESA.



### VARIEDAD

100% Tempranillo Riojano



### CICLO 2011

El ciclo vitícola 2011 fue muy favorable y con una baja incidencia de plagas o enfermedades, además un desarrollo vegetativo excelente con un buen estado sanitario de la cepa hasta el final del ciclo, aunque con algo de sequía en ciertas zonas. La excepcional condición sanitaria de los racimos fue un aspecto clave para la vendimia, ya que facilitó unas fermentaciones sin problemas y aguardando unos vinos bien estructurados y con altos niveles de color. Unos rendimientos muy bajos en el viñedo también han contribuido a que analíticamente los vinos de esta añada se encuentren entre los tres mejores de los últimos 30 años según el Consejo Regulador. No en vano esta cosecha ha sido calificada oficialmente de EXCELENTE.



### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Quizá este sea el vino con más regularidad de toda la gama, el secreto está en el seguimiento durante todo el ciclo de cada parcela y en la recolección en el momento óptimo de cada una de ellas. Otro de los puntos claves es la fermentación por separado de cada pago y el ensamblaje final de los vinos antes de la crianza y en cada uno de los trasiegos. Las temperaturas de fermentación se controlan hasta los 28-29°C y los descubes son rápidos, cuando se aprecia que la extracción de color (antocianos y taninos) llega a los niveles óptimos.



### CATA

El color es cereza con irisaciones rubí y de fondo intenso, rojo subido, casi grana. En nariz muestra maderas nobles, evidenciando el coco y la pimienta, sobre un sutil y fragante fondo de frutas negras maduras y compota. También aparece un fondo licoroso y balsámico. En boca es fresco y armónico pero con carácter. Buen ensamblaje de notas varietales y especiadas.



### SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 16°C y 18°C. Acompaña muy bien a platos de embutidos, quesos suaves y a gran variedad de carnes e incluso a pescados azules.



BODEGAS RAMÓN BILBAO · Avenida Santo Domingo 34. 26200 Haro, La Rioja (ESPAÑA - SPAIN)  
TEL. +34 941 310 295 - FAX. +34 941 310 832 · info@bodegasramonbilbao.es · www.bodegasramonbilbao.es

*Safra 2011. Macarrons com pesto de rúcula. Jantar "La Terrassa del D.O." em 05/10/2014, Praça Real, Barcelona.*