



RAMÓN BILBAO CRIANZA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Tempranillo.

Alcohol: 13,5%

Vinificación: Seguimiento durante todo el ciclo de cada parcela y recolección en el momento óptimo de cada una. Los diferentes pagos fermentan por separado a temperatura controlada (28-29°C) y el ensamblaje final se realiza antes de una crianza de 14 meses en barricas de roble americano.

Capacidad de Guarda: 8 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Rojo rubí con matices violáceos de intensidad media. Limpio, brillante y con presencia de lágrimas.
-  Intensidad aromática media. Limpio y franco. Aromas de frutas negra y roja, cáscara de frutos secos y ciertas notas florales. La barrica aporta aromas dulces, nuez moscada, vainilla e incluso recuerdos de canela.
-  Agradable, de intensidad y acidez media. Alcohol bien integrado. En retorsanal aparecen de nuevo las notas afrutadas y especiadas.
-  Platos de embutidos, quesos suaves y carnes como el cordero e incluso pescados azules.

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