



93	92	93	93
Tim Atkin	James Suckling	Guía Peñín	Proensa

## RESERVA 2018

*Reserva es un vino que combina a la perfección los ingredientes clásicos de Rioja, como el tempranillo y la barrica americana, al que añadimos la personalidad y el estilo único de Ramón Bilbao.*

### D.O. Ca.

Rioja.

### VARIEDAD

90% tempranillo  
y 10% graciano y mazuelo.

### TERRUÑO

Viñedos de diferentes fincas situados en Rioja Alta, donde crecen cepas de más de 40 años de edad plantadas en vaso. Los suelos sobre los que se asientan son arenosos y franco-arenosos, permitiendo un buen drenaje.

### VENDIMIA 2018

El ciclo estuvo caracterizado por un invierno severo, largo y lluvioso. Se retrasó 15 días con respecto a otros años, pero se alcanzó una perfecta maduración y equilibrio antes de la vendimia, iniciándose a principios de septiembre. La producción fue un 10% por encima de la media. La añada fue calificada como "Buena" por el Consejo Regulador.

### ELABORACIÓN

Maceraciones prefermentativas durante 4 días, con un encubado total de 18 días. Fermentación maloláctica en hormigón y crianza en barrica americana durante 20 meses. Tras este período, el vino comienza una crianza en botella para conseguir la armonía perfecta antes de salir al mercado.

### ESTILO

Reserva expresa el puro estilo de Rioja Alta. Posee una complejidad distintiva, con aromas a fruta roja y un elegante y equilibrado carácter de roble. Es fresco, de acidez integrada, gran cuerpo, final largo y taninos redondos.



Graduación: 14% | Acidez: 5,85 g/l | pH: 3,46.