



DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

Rosado

2022

92

Tim Atkin

Elaborado con el afán de recuperar un vino clásico de Rioja Alta, acostumbrada a los pálidos tonos del rosado y al poder de la sutileza.



Elaboración y Crianza

Contacto con los hollejos a baja temperatura durante 3 horas, para conseguir un ligero color rosa salmón. Tras este tiempo, se recoge el mosto y fermenta en depósito a baja temperatura para preservar todo el perfil aromático.

pH: 3,25; 5,85 gr/l total de acidez expresado en ácido tartárico.

Variedad

Garnacha y viura.

Viñedos

Situados entre 550 y 770 metros de altitud en diferentes fincas que se encuentran el Alto Najerilla, en la falda de la Sierra de la Demanda.

Suelos

Rocosos, con zonas de arcilla y un nivel calcáreo más bajo que en otras zonas de La Rioja.



Te gustará si

te gusta la elegancia, la sofisticación y la delicadeza de los rosados de estilo provenzal.

LA VENDIMIA MÁS TEMPRANA DE LA HISTORIA

Añada caracterizada por la sequía y olas de calor continuas. La vegetación fue clave para la protección de las uvas y conseguir maduraciones más progresivas.

VENDIMIA

Se inicia con tres semanas de antelación a lo habitual con un excelente estado sanitario.



Graduación

12,84% Vol.

Servicio

7-8°C



Notas de cata:



VISTA: delicado color rosa salmón.

NARIZ: sutil y fresca. Aromas cítricos de piel de naranja. Notas de fruta roja, como fresa y cereza fresca, y notas herbales.



BOCA: vibrante acidez que alarga el vino en boca, fácil de beber y con buen balance.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo y platos fríos como espárragos blancos, salpicón de marisco, verduras a la plancha, carpaccio de ternera o risottos.

