

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

Reserva Original

2014

94

93

Tim Atkin

Guía Peñín

De la fuerza que otorga la experiencia y el saber hacer de tantos años, nace Reserva Original, tributo a una persona que siempre creyó en el vino.



Te gustará si

te encanta romper con las reglas establecidas y explorar nuevos territorios a través de un vino singular.



D.O.C.a.: Rioja

Variedad

100% Tempranillo y algunas cepas sueltas de variedades blancas (Malvasía y Garnacha).

Viñedos

Uvas procedentes de 2 viñedos de 13 ha situados en Villalba de Rioja, a 650m de altitud y plantados en 1942 y 2005.

Suelos

Arenoso con arenisca suelta.



UN AÑO DE
MUCHAS LLUVIAS.



Invierno húmedo y primavera cálida: óptima brotación. Verano fresco y húmedo, con maduraciones lentas y heterogéneas.

VENDIMIA

- Cuarta semana de octubre.
- Manual, seleccionando los racimos óptimos.
- Cada pacerla según su grado de maduración.



MARIDAJE

Perfecto para acompañar con ternera, ahumados, quesos blandos y comida internacional.



Elaboración y Crianza

Elaboración tradicional. Maceración prefermentativa con nieve carbónica. Despalillado, con remontados diarios combinados con delestaje y bazuqueos. Fermentación en tino de madera a temperatura controlada (28°C). Fermentación maloláctica en barrica. Envejecimiento: 20 meses en barrica de un solo uso de roble francés.

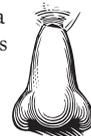
pH: 3,51; 5,9 gr/l total de acidez expresado en ácido tartárico.

Notas de cata:

VISTA: Rojo rubí, de capa media-alta. Limpio, brillante y con presencia de lágrimas.



NARIZ: Intensidad aromática media. Limpio y franco. Aromas de fruta roja madura, frutos secos, florales y matices balsámicos que se combinan con los aromas de la crianza: panadería, galletas, especias, chocolate blanco y bombón de licor.



BOCA: intenso, con buena acidez, alcohol equilibrado y taninos redondos. En retronasal vuelven los aromas de la nariz: fruta roja, balsámicas y crianza.



Graduación

14% Vol.

Servicio

17-18°C