

RAMÓN BILBAO ROSADO 2012

- Delicada y fragante frescura -

RECUPERAMOS UN VINO CLÁSICO DE ESTA ZONA ACOSTUMBRADA A LOS PALIDOS TONOS DEL ROSADO Y AL PODER DE LA SUTILEZA.



VARIEDAD

100% Garnacha



CICLO 2012

Tras un ciclo vegetativo caracterizado por la sequía, cabe destacar el efecto de las lluvias caídas a finales de septiembre, que influyeron muy positivamente en la evolución de la maduración, proporcionando un adecuado equilibrio final al fruto que, ayudado por un excelente estado sanitario en la vendimia, ha permitido elaborar vinos de gran calidad y rica frutuosidad. Esta cosecha ha sido calificada de Muy Buena por el Consejo Regulador de la D.O. Ca Rioja.



ELABORACIÓN

El sangrado se realiza por gravedad sin prensado automático. La uva tinta entra en el depósito y macera durante cuatro horas. En ese momento se recoge el mosto mediante sangrado tradicional por gravedad, sin prensado mecánico. El rendimiento es de un 40% aproximadamente. Es un mosto que sintetiza los aromas y sabores más primarios, los que recuerdan a la variedad garnacha con sus toques florales. Le sigue la fermentación a baja temperatura (14°C).



CATA

Color asalmonado, rosa palo. Notas de fruta fresca, recuerdo de limón de Amalfi, flores recién cortadas, cesta de cerezas. En boca presenta sensación ligera, es fresco en su recorrido por toda la boca, con final sedoso y con recuerdo de guindas. El paso en boca es sutil y no empalaga. Coherente.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 11°C y 13°C.
Ideal como aperitivo y platos fríos como espárragos blancos, salpicón de marisco, carpaccio de ternera o risottos

