



RAMÓN BILBAO ROSADO

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado

Variedades: 85% Garnacha, 15% Viura.

Alcohol: 13,0%

Vinificación: Sangrado por gravedad y sin prensado automático. La uva tinta entra en el depósito y macera durante dos-cuatro horas. Recogida del mosto sin prensado mecánico para sintetizar los aromas y sabores más primarios, que recuerdan a los toques florales de la garnacha. Fermentación a baja temperatura (14°C).

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir de 7 a 8 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rosa salmón, intensidad pálida. Es limpio, brillante y con ligera presencia de lágrimas.



Franco y limpio en aromas. Intensidad media, aromas de fruta fresca, principalmente notas cítricas (pomelo y lima), flores frescas, notas herbales y fruta roja.



Presenta acidez alta pero equilibrada. El cuerpo es ligeromedio. La retronasal es muy franca, recordando los aromas cítricos registrados en nariz.



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

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.