

Bodegas Ramon Bilbao Ramon Bilbao (2014)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Ramon Bilbao
Nombre	Ramon Bilbao
Año	2014
Uvas	Tempranillo (100 %)
Ubicación	España > Rioja
Categoría	Vino Tinto
Precio	7,40 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Color	Rojo Oscuro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.50 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Ramón Bilbao Crianza realiza una crianza de 14 meses en barricas de roble americano. Una vez acabado el envejecimiento, reposa 8 meses en botella antes de salir al mercado. Ramón Bilbao Crianza es un clásico de La Rioja. Frutal, equilibrado y perfectamente afinado por el trabajo realizado con las barricas de roble.
-------------	---

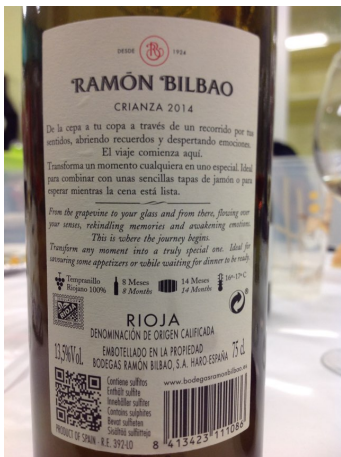
VINEYARD

Viticultura	La uva se despalilla y se fermenta cada parcela por separado a una temperatura controlada de 28-29°C. Se realiza un descubado rápido, una vez que se consigue la extracción de color deseada.
-------------	---

REFERENCIAS

Web	http://tienda.bodegasramonbilbao.es/
-----	---

COMENTARIO

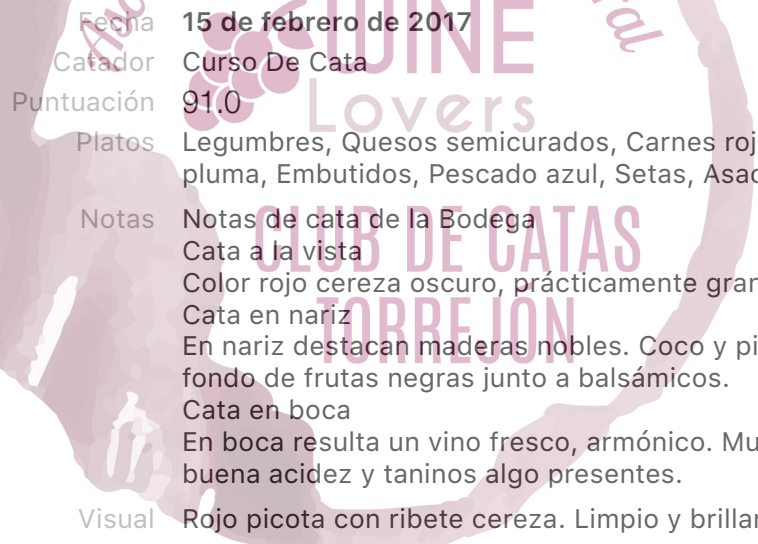


Bodegas Ramon Bilbao Ramon Bilbao (2014)

Comentario Ramón Bilbao Crianza es un vino clásico de La Rioja elaborado por Bodegas Ramón Bilbao, una bodega que cuenta con más de un siglo de historia. Fue fundada en 1924 por Don Ramón Bilbao Murga, aunque desde 1896, Don Ramón regentaba una pequeña bodega en Haro desde la que vendía sus primeros vinos.

Ramón Bilbao Crianza es un monovarietal elaborado con uvas de la variedad Tempranillo, variedad típica de La Rioja, procedente de varias parcelas. La uva se vendimia en su punto óptimo de maduración gracias al seguimiento que se realiza durante todo el ciclo.

CATAS (1)



Fecha	15 de febrero de 2017
Catador	Curso De Cata
Puntuación	91.0
Platos	Legumbres, Quesos semicurados, Carnes rojas a la parrilla, Caza de pluma, Embutidos, Pescado azul, Setas, Asados
Notas	Notas de cata de la Bodega Cata a la vista Color rojo cereza oscuro, prácticamente granate. Cata en nariz En nariz destacan maderas nobles. Coco y pimienta sobre un agradable fondo de frutas negras junto a balsámicos. Cata en boca En boca resulta un vino fresco, armónico. Muy frutal. Paso medio con buena acidez y taninos algo presentes.
Visual	Rojo picota con ribete cereza. Limpio y brillante. Capa media
Olfato	Intensidad muy alta, destacando bayas y tabaco y recuerdos de cuero.

BOTELLAS SACADAS (1)

15/2/17	Precio de		15/2/17	Consumido		
---------	-----------	--	---------	-----------	--	--