

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ramón Bilbao Crianza 2016
Vinícola	Ramón Bilbao
Safra	2016
País	Espanha
Região	D. O. Calificada Rioja
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho americano + 8 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2031
Decanter	15-30 minutos
Premiações	91 Guía Peñín 3.9 Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Para ser classificado como **Crianza**, um vinho deve **obrigatoriamente** ter um amadurecimento mínimo de 12 meses em barricas de carvalho e ser lançado no mercado dois anos após o dia primeiro de outubro do ano da colheita, por exemplo: um Rioja Crianza da safra 2016 só pode ter sido vendido a partir do dia 2 de outubro de 2018. Classificações acima do Crianza, a Reserva e a Gran Reserva, obrigam o produtor a deixar o vinho ainda mais tempo em barricas. Esta legislação levou a região a ser o maior parque de barricas do mundo, com cerca de 1.300.000 barricas – impressionante, não é mesmo? **Ramón Bilbao Crianza 2016** teve um amadurecimento total de 22 meses antes de ser liberado para comercialização, sendo 14 meses em barricas de carvalho americano. É elaborado pela tradicionalíssima bodega **Ramón Bilbao**, uma empresa com quase 100 anos de história e que, em 2019, foi considerada pela *Drinks International Magazine* como **A Marca de Vinho mais Admirado do Mundo**. **A safra 2016** é considerada uma das melhores dessa década: foi classificada pelo Conselho da Denominação como **“muito boa”** e atingiu 95 pontos no guia de safras de Robert Parker. Já o vinho em si, cravou 91 pontos no Guia Peñín e tem uma incrível média 3.9 em quase 9 mil avaliações no app Vivino.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi com reflexos violáceos



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, especiarias doces (baunilha), tabaco, chocolate meio amargo, eucalipto, café e toques lácteos e defumados



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

boa estrutura, com taninos presentes, macios e aveludados em sintonia com uma acidez salivante e gastronômica

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

carnes de gado ou caça assadas preferencialmente na brasa, talharim ao ragu de pato, risoto de tomate seco, charcutaria de alta qualidade e queijos duros em geral



CULINÁRIA