

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ramon Bilbao Lalomba Finca Ladero 2017
Vinícola	Ramón Bilbao
Safra	2017
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo e Garnacha
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês e húngaro + 26 meses em cubas de concreto
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	
Decanter	
Premiações	99 pontos Guia Proensa 95 pts Decanter World Wine Awards 94 pts Guia Peñin 93 pts Tim Atkin 93 pts Guia Verema 90 pts International Wine Challenge Gran Bacchus de Oro e Mejor Vino Tinto Bacchus - XX Concurso Internacional de Vinos Bacchus

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

De posse da Ramón Bilbao, a Bodega Lalomba responde exclusivamente por uma gama de vinhos de finca, feitos a partir de vinhedos muito específicos, cujos frutos merecem ser vinificados a parte.

As fincas são: Valhonta, nas encostas de Villalba de Rioja; Empenas, localizada em um meandro privilegiado em frente ao Rio Ebro em San Asensio; Lalinde e Ladero, as duas dispostas na região da Sierra de Yerga, no coração de Rioja Oriental.

A Finca Ladero consiste em um vinhedo de 6 hectares, localizado em uma encosta com 720 metros de altitude. Entre suas peculiaridades estão a elevada exposição solar, ótima aeração e uma leve influência advinda do Atlântico, que promove o contraponto da aridez com o frescor um pouco mais úmido.

O local é plantado com Tempranillo e Garnacha no sistema espaldeira-baixa, em orientação leste-oeste. As uvas são colhidas a mão e estritamente selecionadas.

Para originar esse exemplar, cada casta é vinificada separadamente, em cubas de concreto. A fermentação se inicia com as leveduras autóctones e somente no quinto dia são adicionadas leveduras selecionadas. A malolática se dá em um misto de barricas francesas e húngaras (novas e de segundo

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO costelinha suína defumada, pancetta à pururuca, cachopo asturiano, paleta de cordeiro em cocção lenta, tomahawk na brasa, queijos maturados e cortes típicos da charcutaria

uso) e o vinho estagia 18 meses em madeira. Por fim, é realizado um afinamento de 26 meses em cubas de concreto.