

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

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input checked="" type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input checked="" type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> 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