

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ramon Bilbao Reserva 2016
Vinícola	Ramón Bilbao
Safra	2016
País	Espanha
Região	Rioja
SubRegião	Rioja Alta
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo, Mazuelo e Graciano
Teor Alcoólico	14%
Maturação	20 meses em barricas de carvalho americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	60 minutos
Premiações	93 pts Guia Verema 92 pts Tim Atkin 92 pts James Suckling 92 pts Guia Peñin 92 pts Revista Adega 92 pts Miquel Hudin (hudin.com) 91 pts International Wine & Spirits Competition Grand Gold Medal - Concours Mondial de Bruxelles

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

2016 foi um ano espetacular para Rioja. Robert Parker atribuiu 95 pontos a qualidade da colheita e Jancis Robinson corrobora afirmando:

"A qualidade é excelente, com álcool modesto, plena maturação, taninos relativamente macios, boa gama aromática e sem amargor. Certamente a melhor safra recente."

Por essa e por outras que, até o presente momento, este vinho recebeu 93 pontos do Guia Verema, 92 pontos de Tim Atkin, James Suckling, Guia Peñin e Revista Adega. Some a isso 91 pontos de Miquel Hudin e na International Wine & Spirits Competition, além de uma medalha Gran Gold no Concurso Mundial de Bruxelas de 2022, a mais alta distinção de qualidade da competição.

Sendo fruto da visão moderna e inovadora de Rodolfo Bastida, o resultado não poderia ser outro.

Para o Ramón Bilbao Reserva 2016, este renomado enólogo prezou pelo corte tradicional da região (90% Tempranillo e 10% de Graciano e Mazuelo). A elaboração se deu a partir de uma seleção de vinhedos com mais de 40 anos, cultivados em pé franco na sub-região de Rioja Alta.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de morango e cassis, escoltados por notas florais, tostadas, de tabaco, chocolate amargo, bem como especiarias doces e picantes, com destaque para o cravo, o anis-estrelado e a canela

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO demonstra uma acidez suculenta, taninos polidos e amplitude de sabores, que culminam em um final longo, delicioso, que continuamente convida a um próximo gole

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



CULINÁRIA

A colheita foi totalmente manual e a elaboração envolveu 20 meses de estágio em barricas de carvalho americano ligeiramente tostadas, deixando a delicadeza das uvas brilhar. Não foi realizada filtração nem clarificação e o vinho engarrafado permaneceu por meses nas caves, totalizando um período de estágio superior ao mínimo requisitado pela DOCa para a categoria.