

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ramon Bilbao Vinedos De Altura 2020
Vinícola	Ramón Bilbao
Safra	2020
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo e Garnacha
Teor Alcoólico	14%
Maturação	15 meses em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	93 pts Tim Atkin 92 pts Revista Adega 91 pts Guía Peñin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Prestes a se tornar centenária, a Bodegas Ramón Bilbao é uma referência na D.O.C.a Rioja.

Fundada em 1924 em Haro, uma das principais cidades da região, a vinícola orgulha-se de possuir vinhedos próprios espalhados pela denominação, com mais de 40 anos, que se destacam por sua altitude e a proximidade aos sopés das montanhas – que são consideradas as áreas mais nobres do terroir riojano.

Outro destaque vai para a sustentabilidade, tratada com empenho e seriedade pela empresa! São cinco pilares trabalhados: Gestão da água; eficiência energética, com a utilização de fontes renováveis; redução de emissão de gases; redução de resíduos; e vinhedo ecológico.

Em 2024 a empresa comemorou pelo sexto ano consecutivo sua presença na seleta lista das “Marcas de Vinhos mais Admiradas do Mundo” da Drinks International – uma das principais publicações de bebidas do planeta. Apenas a Ramón Bilbao e outras oito vinícolas espanholas ficaram ao lado de grandes nomes da vitivinicultura mundial, como Familia Torres, Catena Zapata, Penfolds, Antinori, Vega Sicilia e Domaine de La Romanée-Conti.

O Ramón Bilbao Viñedos de Altura é um blend composto por 50% de Tempranillo e 50% de Garnacha. A Tempranillo vem do vinhedo de Ábalos na Rioja Alta, e a Garnacha vem do vinhedo Tudelilla na Rioja Oriental, ambos a mais de 700 metros de altitude. São fermentadas separadamente em barris de carvalho francês e, após a malolática espontânea, o blend é realizado e o vinho amadurece por 15 meses em barricas novas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas e maduras, como a cereja e o morango; em seguida aparecem especiarias doces (canela e baunilha) e notas de folhas secas, cacau e couro; finalizando com toques florais, minerais e defumados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótima estrutura e corpo, com taninos finos, firmes e maduros muito bem alinhados a uma acidez salivante, viva e muito gastronômica; o final de boa é saborosíssimo e de grande persistência

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

tapas em geral, galette de cebola e queijo manchego, bruschetta de presunto curado, galetto ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro



CULINÁRIA