

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







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.

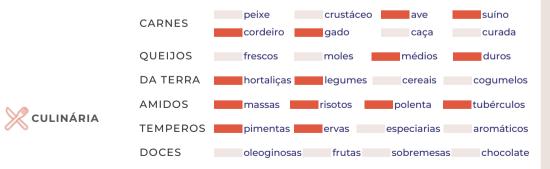
Em 2024 a empresa comemorou pelo sexto ano consecutivo sua presença na seleta lista das "Marcas de Vinhos mais Admiradas do Mundo" da Drinks International – uma das principais publicações de bebidas do planeta. Apenas a Ramón Bilbao e outras oito vinícolas espanholas ficaram ao lado de grandes nomes 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



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



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