

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ramon Bilbao Limite Norte 2020
Vinicola	Ramón Bilbao
Safra	2018
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	branco
Castas	Tempranillo Blanco e Maturana Blanca
Teor Alcoólico	12,9%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês e 12 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2034
Decanter	-
Premiações	92 pts Tim Atkin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Ramón Bilbao Limite Norte é um corte entre duas castas pouco exploradas em Rioja, cultivadas na porção mais ocidental de Rioja Alta.

São 50% de Tempranillo Blanco e 50% de Maturana Blanca, uvas oriundas de Cuzcurrita. A altitude do vinhedo é de 450 metros, o clima é continental, com grande influência do Atlântico Norte.

Cada variedade foi vinificada separadamente, em tanques de concreto, com diferentes controles de temperatura. A maturação iniciou com o repouso sobre as borras finas, tanto nos tanques de concreto, quanto em ânforas e barricas de carvalho francês. Após o *assemblage*, estagiou por mais 6 meses em barricas e outros 12 meses nas garrafas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de nectarina, carambola e peras, com toques de limão siciliano, pomelo, manteiga e amêndoas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

cremoso, com ótimo corpo, acidez pulsante e sabores intensos, que levam a um fim de boca de persistência incrivelmente longa

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 espanholas, paella, camarões grelhados, pescada acompanhada por chips de alho e feijão branco



CULINÁRIA