

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Ramon Bilbao Reserva 2018
<b>Vinicola</b>	Ramón Bilbao
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Rioja
<b>SubRegião</b>	Rioja Alta
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Tempranillo, Mazuelo e Graciano
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	20 meses em barricas de carvalho americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	60 minutos
<b>Premiações</b>	93 pts Hudin   92 pts Tim Atkin   92 pts Guia Penin   92 pts James Suckling   90 pts International Wine Challenge

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A safra 2018 do Ramón Bilbao Reserva já se destaca com os 93 pontos do especialista em vinho espanhol Hudin, 92 de Tim Atkin, 92 também no Guia Penin, 92 de James Suckling e 90 pontos no International Wine Challenge.

Novamente, ficamos muito impressionados com a qualidade que entrega na taça, sobretudo com o preço batilhado pela VinumDay nesta oferta excepcional.

São 90% Tempranillo e 10% de Graciano e Mazuelo, uvas obtidas a partir de uma seleção de vinhedos com mais de 40 anos, cultivados em pé franco na sub-região de Rioja Alta.

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

## 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



### 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