

DRINKS.

Ramón Bilbao Rioja Mirto DOCa 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40838416
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	La Rioja
Embouteilleur	Bodegas Ramón Bilbao, Avda. Santo Domingo 34, 26200 Haro, La Rioja, Spain
Marque	Ramón Bilbao
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	19 mois
Dégustation	Crémeux et intense en bouche, avec une acidité vive et des tanins mûrs. Des arômes de cassis, de mûre, de cerise mûre, de poivre, de réglisse, de bois de chêne, de chocolat, de tabac et de cuir peuvent être détectés.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Tempranillo
Etiquette	minimaliste
Organique	Non
Vegan	Oui



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2016
En accord avec	dessert, viandes rouges

Description

En 1914, Ramón Bilbao a commencé à cultiver la vigne, après l'achat d'un terrain dans la municipalité de Haro. Dix ans plus tard, il a ouvert sa propre cave. À sa mort en 1929, Ramón a laissé à son fils sa jeune entreprise et son rêve. Grâce à la fusion avec la société Zamora en 1999, Ramón Bilbao dispose aujourd'hui de 265 hectares de ses propres vignobles et de 900 autres hectares appartenant à des propriétaires terriens, avec lesquels il a conclu des contrats d'approvisionnement à long terme. La majorité des vignobles de l'entreprise sont situés dans la région d'origine de La Rioja, où règne un climat atlantique doux. Elle s'y concentre sur la culture du cépage Tempranillo, mais cultive également les variétés Grenache et Maturana. Les raisins du Rioja Mirto proviennent de vignes particulièrement anciennes, plantées il y a environ 70 ans. L'âge avancé des vignes et les faibles rendements de récolte témoignent de la très grande qualité des raisins - après tout, le Mirto est en quelque sorte le produit phare de la marque! Les raisins récoltés sont fermentés dans des cuves en chêne à des températures contrôlées, afin d'extraire un maximum de couleur et d'arômes. La fermentation malolactique s'ensuit, puis les raisins mûrissent pendant 19 mois dans des fûts de chêne français neufs. C'est l'œnologue Rodolfo Bastida, qui travaille pour Ramón Bilbao en tant que directeur technique et directeur général depuis plus de 20 ans, qui est responsable du processus de production. Le Rioja Mirto, qui peut être conservé jusqu'en 2025, accompagne à merveille les plats de champignons, les truffes, les ragoûts, la viande braisée ou les desserts au chocolat.