

DRINKS.

Ramón Bilbao Rioja Mirto DOCa 2015 75cl Luxury Single Pack



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500487
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Rioja
Embouteilleur	Bodegas Ramón Bilbao, Avda. Santo Domingo 34, 26200 Haro, La Rioja, Espagne
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 tannins mûrs. On y décèle des arômes de cassis, de mûres, de cerises mûres, de poivre, de réglisse, de chêne, de chocolat, de tabac et de cuir.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Tempranillo
L'emballage	mit Verpackung
Etiquette	minimaliste
Organique	Non
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié



ROSIER	NON SPECIÉ
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2015
En accord avec	dessert, viandes rouges

Description

En 1914, Ramón Bilbao a commencé à cultiver des raisins après avoir acquis un terrain dans la municipalité de Haro. Dix ans plus tard, il ouvre sa propre cave. Lorsque Ramón meurt en 1929, il laisse à son fils la jeune entreprise et un rêve. Grâce à la fusion avec l'entreprise Zamora en 1999, Ramón Bilbao possède aujourd'hui 265 hectares de vignobles propres et plus de 900 hectares supplémentaires provenant de propriétaires terriens avec lesquels elle a conclu des contrats d'approvisionnement à long terme. Les vignobles de l'entreprise sont principalement situés dans sa région d'origine, La Rioja, où règne un climat atlantique doux. Ici, l'accent est mis sur la culture du cépage Tempranillo, mais elle cultive également les variétés Garnacha et Maturana. Les raisins du Rioja Mirto proviennent de vignes particulièrement anciennes, plantées il y a environ 70 ans. Le grand âge des vignes et les faibles rendements de la récolte sont la preuve d'une qualité exceptionnellement élevée - après tout, le Mirto est en quelque sorte le fleuron de la marque ! Les raisins récoltés sont laissés à fermenter dans des cuves en chêne à température contrôlée, afin d'obtenir une extraction maximale de la couleur et des composés aromatiques. S'ensuit la fermentation malolactique et enfin le vieillissement : Ce qui fait 19 mois dans des fûts de chêne français neufs. L'œnologue Rodolfo Bastida, qui travaille depuis plus de 20 ans chez Ramón Bilbao en tant que directeur technique et directeur général, est responsable de la production. Le Rioja Mirto, qui peut être conservé jusqu'en 2024, est un bon compagnon des plats de champignons, des truffes, des ragoûts, des viandes braisées ou des desserts au chocolat.