



Ramón Bilbao Edición Limitada (magnum in kist)

Omschrijving

De Edición Limitada van Ramon Bilbao kenmerkt zich door zijn intense neus, zacht rijke mondgevoel een indrukwekkende spanning en diepgang. U herkent rijpe blauwe bessen, pruimen, likeur, exotisch hout en peper. De minerale en complexe finish zijn van een ongekeerde houdbaarheid.

Druivensoort(en)

Tempranillo

Vinificatie

In de wijnkelder op de sorteertafels kiest men alleen de beste trossen, met de perfecte druiven, om ze vervolgens te fermenteren in eiken vaten onder gecontroleerde temperaturen. De wijnen worden gerijpt gedurende 14 maanden in nieuwe Franse en Amerikaanse eiken vaten. Dan wordt de rijpingsproces in ondergrondse flessenrekken voortgezet gedurende de volgende tien maanden.

Ligging

Op een hoogte van 600 meter boven de zeespiegel, ligt Finca Valpierre. Hier groeien de Tempranillo druiven die resulteren in het 'enfant terrible' van de bodega Ramon Bilbao.

Spijsadvies

De ideale serveertemperatuur ligt tussen de 18 en 20 graden Celsius. De internationale keuken zoals sushi-, Tex-Mex -en currygerechten zijn een zeer verrassende en spannende combinatie bij deze Rioja wijn.

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0412289
Inhoud:	150
Alcoholpercentage:	14
Jaar:	2014
Streek:	Rioja
Appellatie:	DOC Rioja
Wijnhuis:	Bodegas Ramon Bilbao