

DRINKS.

Ramón Bilbao Verdejo Edición Limitada Lias DO 2019 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40838019
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Rueda
Embouteilleur	Bodegas Ramón Bilbao, Avda. Santo Domingo 34, 26200 Haro, La Rioja, Spain
Marque	Ramón Bilbao
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	8 mois
Dégustation	Nez: avec des agrumes, des notes balsamiques, ainsi qu'un soupçon de chocolat. Palais: huileux et crémeux, avec de la pomme, du melon, de l'ananas, du citron et du chêne.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Verdejo
Etiquette	polychrome, graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Non
--------	-----

Température de consommation	10-12 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2019
-----------	------

En accord avec	poissons & fruits de mer, pizzas & pâtes, risotto
----------------	---

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. Il y a quelques années, elle a également acquis la Finca Las Amedias, dans la région viticole de Rueda, dont les 60 hectares sont plantés de Verdejo et de Sauvignon Blanc. Le vignoble est situé à une altitude de 700 m et est influencé par un climat continental avec des vents frais, des étés chauds et des hivers froids. L'Edición Limitada Lías Verdejo 2019 - une création de la jeune œnologue Sara Bañuelos - exprime ce terroir particulier. Les raisins sont récoltés la nuit, puis macèrent pendant dix heures à des températures fraîches. Cette opération est suivie d'une fermentation alcoolique dans des cuves en béton. La maturation se déroule dans des fûts de chêne français et hongrois pendant huit mois.