La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Ramon Bilbao Rosado Cosecha 2022

€7.50

COSECHA 2022: Muy Buena
Variedades de uva: Viura y Garnacha
ElaboraciÃ³n: El sangrado se realiza por gravedad sin prensado automÃ¡tico La uva tinta entra en el depÃ³sito y macera durante dos-cuatro horas En ese momento se recoge el mosto mediante sangrado tradicional por gravedad, sin prensado mecÃ¡nico. El rendimiento es de un 40% aproximadamente. Es un mosto que sintetiza los aromas y sabores mÃ¡s primarios, los que recuerdan a la variedad garnacha con sus toques florales. Le sigue la fermentaciÃ³n a baja temperatura (14ÂºC).
Cata: Color salmÃ³n, brillante y con una delicada tonalidad rosÃ¡cea. En nariz presenta notas de fruta fresca, cÃ-tricos, toques anisados y flores blancas. Fragante. En boca es fresco, bien equilibrado y con un persistente recuerdo de fruta roja. La acidez recuerda a granada y sandia, con toques cÃ-tricos, con nervio. Es elegante y amable en boca pero con un buen final, largo y vivo.
Servicio recomendado: EntreÂ 8 y 10Âº C. **GraduaciÃ³n alcohÃ³lica:** 12,5% vol.
GastronomÃ-a: Ideal como aperitivo y platos frÃ-os como espÃ¡rragos blancos, verduras a la plancha, salpicÃ³n de marisco, carpaccio de ternera o risottos.

Bodegas RamÃ³n Bilbao S. A. â€“ Haro (La Rioja) â€“ 75cl.

InformaciÃ³n del vendedor

ValoraciÃ³n de los clientes: No hay opiniones para este producto.
Por favor, regÃ-strate para escribir una valoraciÃ³n.